



ఉప వేదాలు

ఆరోగ్యం

వసిష్ఠులకు అదనపు ఆహారం



సదాశివ సమారంభం



గురు దక్షిణామూర్తి



గురు వేదవ్యాస మహర్షి



గురు కుక మహర్షి



గురు నారద మహర్షి



గురు వాల్మీకి మహర్షి



గురు శ్రీకృష్ణ

శంకరాచార్య మధ్యమాం



గురు దత్తాత్రేయ



గురు బాలాఠి



గురు గోరమ బుద్ధ



గురు ఆదిశంకరాచార్య



గురు రామానుజాచార్యులు



గురు జ్ఞానేశ్వర్



గురు రవిదాస్



గురు కబీర్ దాస్



గురు చైతన్య మహా ప్రభువు



గురు నానక్



గురు రాఘవేంద్ర స్వామి



గురు పీఠప్రహ్లాంధ్ర స్వామి



యోగి పరమహంస

అస్మదాచార్య పర్యంతం



గురు శ్రీరంగ స్వామి



గురు లాహిరి మహాశయి



గురు రామకృష్ణ పరమహంస, అమ్మ శారదాదేవి



గురు వివేకానంద



గురు పోయి బాలా



గురు ఆరవీంద్



గురు రమణ మహర్షి



గురు యోగానంద



గురు చక్రవర్తి ప్రభుపాద



గురు మళయాళస్వామి



గురు విద్యాప్రకాశానందగిరి



గురు చంద్రశేఖర పరమాధార్య

వందే గురుపరంపరాం..



నన్ను “నేను” తెలుసుకోవటానికి

నన్ను “నేను” మార్పుకోవటానికి

నన్ను “నేను” చేరుకోవటానికి

మరియు అత్యుత్తమ జీవన విధానానికి

కావలసిన భక్తి,జ్ఞాన,కర్మ,ధర్మ సమాచారం ఒకేచోట తెలుగులో ఉచితంగా!

సాధారణంగా వేదాంతం తెలుసుకోవాలనే కోరిక వుంటుంది, కాని గ్రంథాలు అందుబాటులో లేవు. ఇంకొకరి దగ్గర గ్రంథాలు వుంటాయి, కాని జిజ్ఞాసువులకి ఎక్కడ ఉన్నవో తెలియదు. అలాగే కొన్ని లైబ్రరీ లో కొన్ని రకాల పుస్తకాలు మాత్రమే లభ్యం అవుతున్నాయి, అంతేగాక విలువైన గ్రంథాలు సరైన సంరక్షణ లేక కనుమరుగైపోతున్నాయి, కనుక మన అందరి కోసం భారత ప్రభుత్వం పురాతన ఆధ్యాత్మిక గ్రంథాలను సంరక్షించే నిమిత్తం ఎంతో శ్రమతో కంప్యూటరీకరణ ద్వారా ఒక చోట చేర్చుతూ ఆన్ లైన్ చేయటం జరిగింది. ఇటువంటి విలువైన జ్ఞాన సంపదను మరింత సులభంగా అందుబాటులోకి తీసుకురావటానికి సాయి రామ్ సేవక బృందం ఉడతా భక్తి గా ఇప్పటివరకే దాదాపు 5000 పుస్తకాలను వివిధ వర్గాలుగా విభజించి PDF(eBOOK) రూపంలో ఆన్ లైన్ లో ఉచితంగా అందించటం జరిగింది. కనుక ప్రతి ఒక్కరు ఈ సదవకాశాన్ని సద్వినియోగం చేసుకోగలరు. ఇందుకు సహాయం అందించిన భారత ప్రభుత్వపు వెబ్ సైట్(డిజిటల్ లైబ్రరీ అఫ్ ఇండియా <http://www.new.dli.ernet.in>), ఆర్కైవ్ వెబ్ సైట్(<https://archive.org>), గూగుల్ వెబ్ సైట్(<https://www.google.co.in>), మైక్రోసాఫ్ట్ వెబ్ సైట్(<http://www.microsoft.com>) కు మేము ఋణపడివున్నాము.అలాగే ఇటువంటి బృహత్తర కార్యక్రమానికి పెద్ద మొత్తం లో గ్రంథాలను అందించిన తిరుమల తిరుపతి దేవస్థానమునకు కూడా మనం ఋణపడివున్నాము. సాయి రామ్ సేవక బృందం కోరుకొనేది ఒక్కటి, ప్రతి ఇల్లు ఆధ్యాత్మిక జ్ఞాన గ్రంథాలతో నిండిపోవాలన్నదే మా కోరిక.

ఈ గ్రంథాలను ఉచితంగా ఆన్ లైన్ లో చదువుటకు, దిగుమతి(డౌన్లోడ్) చేసుకొనుటకు గల మార్గాలు:

- 1) భారత ప్రభుత్వపు వెబ్ సైట్: <http://www.new.dli.ernet.in> లేక <http://www.dli.ernet.in>
- 2) సాయి రామ్ వెబ్ సైట్: <http://www.sairealattitudemanagement.org>
- 3) సాయి రామ్ గూగుల్ సైట్: <https://sites.google.com/site/sairealattitudemanagement>
- 4) ఆర్కైవ్ వెబ్ సైట్: <https://archive.org/details/SaiRealAttitudeManagement>

ఈ జ్ఞాన యజ్ఞం పై గల సలహాలు,సూచనలకు సేవక బృందాన్ని సంప్రదించుటకు: sairealattitudemgt@gmail.com

సాయి రామ్ భక్తి,జ్ఞాన సమాచారం: <https://www.facebook.com/SaiRealAttitudeManagement>

సాయి రామ్ భక్తి,జ్ఞాన సంబంధ వీడియోలు: <https://www.youtube.com/user/sairealattitudemgt>

ఈ జ్ఞాన యజ్ఞంలో ప్రతి ఒక్కరు పాల్గొని, ఈ అవకాశాన్ని సద్వినియోగం చేసుకొని,మీరు సంతృప్తులైతే మరొక సాధకునికి, జిజ్ఞాసువులకు మార్గం చూపించగలరని ఆశిస్తున్నాము. మీరు చదువుకోవటంలో ఏమైనా ఇబ్బంది కలిగితే సేవక బృందంను సంప్రదించగలరు. ఒకవేళ మా సేవలో ఏమైన పొరపాటు వస్తే మన్నించగలరు.

ఈ గ్రంథపు భారత ప్రభుత్వ డిజిటల్ లైబ్రరీ గుర్తింపు సంఖ్య: 2020120012669

గమనిక: భక్తి,జ్ఞాన ప్రచారార్థం ఉచితంగా eBook రూపంలో భారత ప్రభుత్వపు సహాయంతో ఇవ్వడం జరిగింది. ఈ గ్రంథముపై వ్యాపార,ముద్రణ హక్కులు రచయిత,పబ్లిషర్స్ కి గలవు, కనుక వారిని సంప్రదించగలరని మనవి చేసుకొంటున్నాము.

SaiRealAttitudeManagement(SAI RAM) - సాయి నిజ వ్యక్తిత్వ నిర్వహణ(సాయి రామ్)

*** సర్వం శ్రీ సాయినాథ పాద సమర్పణమస్తు ***

భారత ప్రభుత్వపు వెబ్ సైట్ - డిజిటల్ లైబ్రరీ అఫ్ ఇండియా

<http://www.new.dli.ernet.in>

Digital Library of India: Inc. x

www.new.dli.ernet.in

Digital Library of India

Hosted by: Indian Institute of Science, Bangalore in co-operation with
CMU, IIT-H, NSF, ERNET and MCIT for the Govt. of India and 21 major participating centres.

Home Vision Mission Goals Benefits Content Selection Current Status People Funding Copyright Policy FAQ RFP

Books Manuscripts
Title:
Author:
Year: to
Subject: Any Subject
Language:
Scanning Centre: Any Centre
Clear Search

Presentations and Report
Statistics Report
Status Report
Feedback | Suggestions |
Problems | Missing links or
Books

Click [here](#) for PDF collection
DLI MIRROR at ICAA Data Center PUNE

For the first time in history, the Digital Library of India is digitizing all the significant works of Mankind.

Click [Here](#) to know More about DLI ^{New!}

Books	Journals	Newspapers	Manuscripts
<ul style="list-style-type: none">Rashtrapati BhavanCMU-BooksSanskritTTD TirupathiKerala Sahitya Akademi	<ul style="list-style-type: none">INSA	<ul style="list-style-type: none">Times of IndiaIndian ExpressThe HinduDeccan HeraldEenaduVaartha	<ul style="list-style-type: none">Tamil Heritage FoundationAnnaUniversity ^{New!}

Title Beginning with.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Author's Last Name

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Year

1850-1900	1901-1910	1911-1920	1921-1930	1931-1940	1941-1950	1951-
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-------

Subject

Astrophysics	Biology	Chemistry	Education	Law	Mathematics	Mythology	Religion	For more subjects...
--------------	---------	-----------	-----------	-----	-------------	-----------	----------	----------------------

Language

Sanskrit	English	Bengali	Hindi	Kannada	Marathi	Tamil	Telugu	Urdu
----------	---------	---------	-------	---------	---------	-------	--------	------

అతి విశిష్టం ఈ దానం!

స్వామి వివేకానంద

“దానాలలోకెల్లా ఆధ్యాత్మిక విద్యాదానం చాలా శ్రేష్టమైంది! దాని తరువాతిది లౌకిక జ్ఞానదానం, ప్రాణదానం, అన్నదానం” అని వ్యాసమహర్షి చెప్పారు.

మన ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానం భారతదేశ హద్దులలో నిలిచి పోకూడదు. లోకమంతటినీ ఆవరించాలి! ఇలా లోకవ్యాప్తమైన ధర్మప్రచారాన్ని మన పూర్వులు చేశారు. హైందవ వేదాంతం ఎన్నడూ ఈ దేశం దాటి పోలేదని చెప్పేవారూ, మతప్రచారార్థం తొలిసారిగా, పరదేశాలకు వెళ్ళిన సన్యాసిని నేనే అని చెప్పేవారూ, తమ జాతిచరిత్ర నెరుగని వారే! ఇలాంటి సంఘటనలు ఎన్నోసార్లు జరిగాయి. అవసరమైనప్పుడల్లా, భారతీయ ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానప్రవాహం వెల్లువలా లోకాన్ని ముంచెత్తుతూ వచ్చింది.

రాజకీయ ప్రచారాన్ని రణగొణధ్వనులతో, యోధులతో సాగించవచ్చు. అగ్నిని కురిపించి, కత్తిని జళిపించి, లౌకిక జ్ఞానాన్నీ సంఘనిర్మాణ విజ్ఞానాన్నీ విరివిగా ప్రచారం చేయవచ్చు. కానీ ఆధ్యాత్మిక జ్ఞానదానం కళ్ళకు కనిపించకుండా, చెవులకు వినిపించకుండా కురుస్తూ, రోజూ పువ్వుల రాసుల్ని వికసించజేసే మంచులాగా నిశ్శబ్దంగా జరగవలసి ఉంది. భారతదేశం నిరాడంబరంగా, లోకానికి మళ్ళీ మళ్ళీ చేస్తూ వచ్చిన దానమిదే!

మిత్రులారా! నేను అవలంబించే విధానాన్ని తెలియజేస్తాను వినండి. భారతదేశంలోనూ, ఇతర దేశాల్లోనూ మన పారమార్థిక ధర్మాలను బోధించడానికి తగినవారుగా మన యువకుల్ని తయారు చేయడానికై భారతదేశంలో కొన్ని సంస్థలను నెలకొల్పాలి! ఇప్పుడు మనకు కావలసింది ఐలిప్పులు, జవసంపన్నులు, ఋజువర్తనులు, ఆత్మ విశ్వాసపరులు అయిన యువకులు. అలాంటి వారు నూరుమంది దొరికినా, ప్రపంచం పూర్తిగా పరివర్తన చెందగలుగుతుంది!!

ఇచ్చాశక్తి తక్కిన శక్తులన్నీ కన్నా బలవత్తరమైంది. అది సాక్షాత్తూ భగవంతుని దగ్గరి నుండి వచ్చేదే కాబట్టి దాని ముందు తక్కినదంతా లొంగిపోవలసిందే. నిర్మలం, బలిష్ఠం అయిన ‘ఇచ్చ’ (సంకల్పం) సర్వశక్తిమంతమైంది. దానిలో మీకు విశ్వాసం లేదా? ఉంటే మీ మతంలోని మహోన్నత ధర్మాలను ప్రపంచానికి బోధించడానికై కంకణం కట్టుకోండి. ప్రపంచం ఆ ధర్మాల కోసమై ఎదురుచూస్తోంది. అనేక శతాబ్దాలుగా ప్రజలకు క్షుద్రసిద్ధాంతాలు నేర్పడం జరిగింది. వారు వ్యర్థులని ప్రపంచమంతటా బోధలు జరిగాయి. ఎన్నో శతాబ్దాల నుండి వారు ఈ బోధనల వల్ల భయభ్రాంతులై, పశుప్రాయులైపోతున్నారు. తాము ఆత్మస్వరూపులమనే మాటను వినడానికైనా వారెన్నడూ నోచుకోలేదు. “నీచాతినిచుడిలో కూడా ఆత్మ ఉంది. అది అమృతం, పరమ పవిత్రం, సర్వశక్తిమంతం, సర్వవ్యాపకమైనది” అని వారికి ఆత్మను గురించి చెప్పండి. వారికి ఆత్మవిశ్వాసాన్ని ప్రసాదించండి. ❖



మూలం: శ్రీ రామకృష్ణ ప్రభ - ఫిబ్రవరి 2014

పసిపిల్లలకు
అదనపు ఆహారం

డా. కర్రా రమేష్ రెడ్డి
M.D., D.C.H., CCPN (USA)
పిల్లల వైద్య నిపుణులు

సోల్ డిస్ట్రిబ్యూటర్స్
విశాలాంధ్ర పబ్లిషింగ్ హౌస్
అబిడ్స్, హైదరాబాద్ - 500 001.

విషయసూచిక

	పేజీ నం.
1. ఒక్క క్షణం	1
2. ఎప్పుడు ప్రారంభించాలి?	3
3. ముందే ప్రారంభిస్తే?	5
4. సమతుల్యహారం	7
5. ప్రథమ ఆహారం ప్రారంభం	11
6. పాలసీసాతో ఘనాహారం	13
7. తిరస్కరణ	15
8. మిశ్రమాహారం	16
9. వంట విధానం	18
10. పరిశుభ్రత	20
11. బజారు సరుకు	22
12. ఇంట్లోనే తయారీ!	24
13. అనారోగ్య సమయంలో ఆహారం	33

ఒక్క క్షణం...

తల్లిపాలు - శిశువు పెరుగుదల, అభివృద్ధికి సహజమైన, అసమానమైన అవోరం. ఇవి ఎన్నో విశిష్టతలు కలిగి ఉన్నప్పటికీ శిశువుకు 4 నుండి 6 నెలల వయసు వచ్చాక వారి పెరుగుతున్న అవసరాలను తీర్చలేవు.

తల్లిపాలపైనే పూర్తిగా ఆధారపడే శిశువు క్రమంగా పెద్దలు తీసుకొనే అవోరానికి మారే దశను 'వీనింగ్' అంటారు.

మనం భుజించే అవోరంవల్ల పిల్లల కడుపునిండినా అందులో పోషక విలువలు తక్కువ. శిశువుకు గల ప్రత్యేక అవసరాలదృష్ట్యా మన అవోరంలోనే కొన్ని మార్పులు, చేర్పులు చేసినట్లైతే అది శిశువు అవసరాలను తీర్చగలుగుతుంది. దీనికోసం చాలామంది తల్లిదండ్రులు నమ్ముతున్నట్లుగా బజార్లో అమ్మే సెరిలాక్, ఫారెక్స్ లాంటివే ఇవ్వాలని అవసరంలేదు. ఇంటివద్దనే తయారు చేసినవి ఇవ్వడంవల్ల అనవసరమైన ఖర్చు తగ్గడమేకాక సహజమైన అవోరాన్ని తాజాగా ఇవ్వడానికి వీలౌతుంది.

తల్లిపాలతోపాటు అదనపు అవోరం తినే వయస్సులోనే పిల్లలు ప్రాకడం నేర్చుకుంటారు. కనిపించిన ప్రతి వస్తువును నోట్లో ఉంచుకొని పరిశీలిస్తారు. దీనివల్ల వాతావరణంలోని సూక్ష్మజీవులు శిశువు శరీరంలోకి ప్రవేశిస్తాయి. దీనితోపాటు శిశువుకు 4-5 నెలల వయసు వరకు తల్లి గర్భంలో ఉన్నప్పుడు సంక్రమించిన రోగనిరోధక శక్తి క్రమంగా తగ్గుతూ వస్తుంది. ఈ రెండింటివల్ల అనుబంధావోరం ప్రారంభించే వయస్సులో నీటి విరోచనాలు కావడంకూడా ఎక్కువే. అదనపు అవోరం ఇవ్వడంలో సరియైన జాగ్రత్తలు తీసుకొన్నట్లైతే అతిసార వ్యాధి రాకుండా నివారించవచ్చు.

శిశువుకు ఇచ్చే అవోరం ఎక్కువ పోషక విలువలు కలిగి సుశువుగా జీర్ణించుకోవడానికి వీలుగా ఉండాలి.

సరియైన పెరుగుదల, అభివృద్ధికి కేవలం పోషకావోరమే సరిపోతుందనుకోవడం పొరపాటు. వారి మానసికాభివృద్ధికి కావలసిన ప్రేరణ, పిల్లలను పెంచడంలో మెలకువలు కూడా ఎంతో ముఖ్యమైనవి.

తల్లిదండ్రులిద్దరూ ఉద్యోగం చేయాలన్న పరిస్థితులలో అవసర సమయానికి ఇంట్లో పెద్దల సలహా, సహాయం అందుబాటులో లేనప్పుడు ఆహారవిషయంలో ఎన్నో సందేహాలు, అందోళనలకు లోనయ్యే అవకాశముంటుంది. ఇది మొదటి శిశువు విషయంలోనైతే మరి ఎక్కువ.

ఏ ఆహారం? ఎందుకు?

ఎప్పుడు? ఎన్నిసార్లు?

వీమాత్రం? వీవిధంగా?

ఇవ్వాలనే విషయాలే గాకుండా, ఈ సమయంలో ఎదురయ్యే వివిధ ఇబ్బందులను ఏ విధంగా ఎదుర్కోవాలో వినరంగా తెలియజేయడం కోసమే ఈ పుస్తకం.

డా॥ కర్తా రమేష్ రెడ్డి

ఎప్పుడు ప్రారంభించాలి

వైద్యపరిశోధనా రంగంలో కాలానుగుణంగా వచ్చే అభివృద్ధితో అనుబంధాహారం ఎప్పుడు ప్రారంభించాలనే విషయంలోకూడా ఎన్నో మార్పులు వచ్చాయి.

1940 ప్రాంతంలో శిశువుకు కనీసం 9 నెలలు వచ్చేవరకు తల్లిపాలు తప్ప ఏ విధమైన ఆహారం ఇవ్వరాదనే అభిప్రాయం ప్రచారంలో ఉండగా, 1950-75 మధ్యకాలంలో శిశువుకు ఆరువారాల వయస్సునుండి పై ఆహారం ఇచ్చేవారు. ఈ సమయంలో శిశు ఆహారోత్పత్తి సంస్థల ప్రమాదకర ప్రచార ఉధృతిని దురదృష్టవశాత్తు డాక్టర్లు, ఆరోగ్యకార్యకర్తలు విజయవంతంగా ఎదుర్కోలేకపోయారు.

ఘనపదార్థాలను ఎప్పుడు ప్రారంభించాలనే విషయం గురించి ఖచ్చితమైన వయస్సుగానీ, బరువుగాని సూచించడం సరికాదు. ఇది ఆయా శిశువుల పెరుగుదల, వారికి లభించే తల్లిపాలపై ఆధారపడి వుంటుంది.

శిశువు 3వ నెలలో చొల్లు కార్చడం ప్రారంభిస్తుంది. ఇదే సమయంలో పిండి పదార్థాలను జీర్ణంచేసే అమైలేజ్ అనే ఎంజైమ్ ఉత్పత్తి శరీరంలో ప్రారంభమౌతుంది. ఇంకొన్ని రోజుల తరువాత శిశువు తల్లి రొమ్ముమొనను కొరకడానికి ప్రయత్నిస్తుంది. దానితోపాటు నోట్లో ఏదైనా ఆహారపదార్థాన్ని ఉంచినట్లయితే నాలుకతో ఇంతకు ముందులా బయటికి త్రోయడానికి ప్రయత్నించక మ్రింగడానికి సహకరిస్తుంది. 4-6 నెలల వయస్సులో చిగుళ్ళు గట్టిపడటంకూడా ప్రారంభమౌతుంది. అంటే శిశువు 4-6 నెలల వయస్సు వచ్చాక ఘనపదార్థాలను మ్రింగి, జీర్ణించుకోవడానికి సిద్ధంగా ఉంటుందన్నమాట.

9 నెలల వయస్సులో శిశువు ఆహార పదార్థాలను తన చేతులతో నోటిదగ్గరకు తీసుకొని వెళ్ళగలుగుతుంది.

శిశువుకు 4-6 నెలల వయస్సు వచ్చాక లేదా బరువు 6-7 కిలోలు చేరుకొన్నాక తల్లిపాలు పెరిగే అవసరాలను తీర్చలేవు. ఈ సమయంలో తల్లిపాల ఉత్పత్తి గరిష్ఠస్థాయికి చేరుకోగా శిశువు పెరుగుదల కొనసాగుతుంది. అందువల్ల ఈ వయస్సులో అనుబంధాహారాన్ని ప్రారంభించనట్లయితే శిశువు పోషకాహార లోపాలకు గురై పెరుగుదల లోపించవచ్చు.



పటం - 1

అరుదుగా కొందరు స్త్రీలు శిశువు పెరుగుదలకు సరిపోయేన్ని పాలను 7-8 నెలల వరకు, ఇంకొందరు సంవత్సరం వయస్సు వచ్చేవరకు కూడా ఉత్పత్తి చేయగలరు.

మరీ అరుదుగా కొందరికి మూడవ నెలనుండే తల్లిపాలు సరిపోకపోవచ్చు.

పై విషయాలన్నీ పరిశీలిస్తే తెలిసేది.... పై ఆహారం ప్రారంభించడానికి 4-6 నెలల వయస్సు సరియైన సమయమని.

అనుబంధాహారాన్ని ఇచ్చేముందు
కొన్ని ముఖ్యవిషయాలను గుర్తుంచుకోవాలి

- ★ పై ఆహారం తల్లిపాలకు తోడుగా ఇవ్వాలే తప్ప పాలను పూర్తిగా మాన్పించకూడదు.
- ★ అవి రెండవ సంవత్సరంలో కూడా శిశువు అవసరాలను 50 శాతం వరకు తీర్చగలవు.

- ★ అంతేకాకుండా మాతా శిశు అనుబంధానికి దోహదం చేస్తాయి.
- ★ అనుబంధాహారాన్నివ్వడానికి కారణం తల్లిపాల ఉత్పత్తి తగ్గిపోవడంగాని, తల్లిపాలలో ఏవో లోపం ఉండిగాని కాదు.
- ★ వైద్య సలహాలేకుండా 4 నెలలకు ముందుగాని 8 నెలల కన్నా అలస్యంగా గాని పై ఆహారం ప్రారంభించరాదు.

ముందే ప్రారంభిస్తే?

ఏ వయస్సులో అనుబంధాహారాన్ని ప్రారంభించాలో చెప్పడంకన్నా, ఏ వయస్సులో ప్రారంభించరాదో చెప్పడం సులభమంటే అతిశయోక్తికాదు.

అనుబంధాహారాన్నివ్వడం కొందరు అలస్యంచేస్తూ ఉంటే ఇంకొందరు డాక్టర్లు, ఆరోగ్యకర్తల సలహాపై 2,3 నెలలకే ప్రారంభిస్తున్నారు. ఇది చాలా అనారోగ్యకరమైన అలవాటు. ప్రచార సాధనాల విపరీత ప్రచారం ఈ మార్పుకు ప్రధాన కారణం.

పై ఆహారం డాక్టరు సలహాపై తప్ప 4 నెలలు పూర్తిగాక ముందు ఎప్పుడూ ప్రారంభించరాదు.

అనుబంధాహారం ముందు ప్రారంభించడానికి చెప్పే వివిధ కారణాలు ఏ విధంగా అశాస్త్రీయమైనవో, ప్రమాదకరమైనవో చూద్దాం!

1. పై ఆహారం త్వరగా ప్రారంభిస్తే శిశువు బాగా నిద్రపోతుంది - సరిపోయేన్ని పాలు త్రాగిన పిల్లలకన్నా పై ఆహారం తినేవారు బాగా నిద్రపోతారనుకోవడం అపోహ. నిజానికి వారు ఘనపదార్థాలను సరిగా జీర్ణించుకోలేకపోవడంవల్ల రాత్రి పడే పడే లేస్తూ ఎక్కువగా ఏడుస్తుంటారు.

2. పై ఆహారం త్వరగా ప్రారంభిస్తే శిశువులు లావుగా ఉంటారు - శిశువు లావు, తీసుకొనే ఆహారంపైనే కాకుండా సంకషారంపర్య లక్షణాలపై కూడా ఆధారపడి వుంటుంది.

తల్లిపాలు త్రాగే పిల్లలు సరిపోగానే త్రాగడం మాని రొమ్ము వదిలేస్తారు. నాలుగునెలలకు ముందు పై ఆహారం తినిపిస్తే వారికి ఎప్పుడూ సరిపోయింది మనకు తెలియజేయలేదు. అదే 5 వ నెలలో ప్రారంభిస్తే అక్కలైనప్పుడు, నోరు తెరవడం, అహారం నోటిదగ్గరికి తేగానే ముందుకు వంగి సరిపోయేంత తీసుకున్నాక తలతిప్పివేస్తాడు. అంటే 5వ

నెలకన్నా ముందు ఆహారం తినిపించడమంటే బలవంతంగా ఆహారాన్ని నోట్లో కుక్కుడమన్నమాటే.

పై ఆహారం త్వరగా తినడం ప్రారంభించిన శిశువులు లావుగా ఉండటానికి మరొక కారణం దాంట్లో ఎక్కువ మొత్తంలో ఉండే లవణాలు. ఆహారం తీసుకోగానే దాహం వేయడంవల్ల శిశువు ఏడ్చు ప్రారంభిస్తుంది. దీనిని ఆకలనుకొని మరింత ఆహారాన్నివ్వడం జరుగుతుంది. అది శరీరంలో క్రొవ్వురూపంలో నిలువజేయబడడంతో పిల్లలు లావెక్కుతారు.

చిన్నవయస్సులో లావుగా ఉన్నవారు పెద్దవారైన తరువాత కూడా లావుగా ఉండే అవకాశం ఎక్కువ. వారు రక్తపుపోటు, గుండెజబ్బులు, మధుమేహం వ్యాధులకు తరచుగా గురౌతూ ఉంటారు.

3. తల్లిపాలు మాత్రమే త్రాగడం వల్ల బరువు పెరగడంలేదు - మొదటి 3-4 నెలలు శిశువు బరువు పెరగనట్లైతే వారు ఏదైనా అనారోగ్యంతో బాధపడుతున్నారో లేదో డాక్టరును సంప్రదించి తేల్చుకోవాలి. శిశువు బరువు మొదటి 4 నెలలలో సరాసరి రోజుకు 20 గ్రాములు పెరుగుతుంది. ఇది కొందరి విషయంలో కొంచెం ఎక్కువ, తక్కువలు ఉండవచ్చు. బరువు పెరగనట్లైతే అనేక ఇతర కారణాలతో పాటు తల్లిపాలు సరిపోకపోవడం ఒకటి. పాలు సరిపోనప్పుడు పాల ఉత్పత్తిని పెంచే మార్గాలన్నీ ఆలోచించిన తరువాతే డాక్టరు సలహాపై ఆహారం గురించి ఆలోచించాలి. బరువు పెరగడం లేదన్న విషయంకూడా బరువు క్రమం తప్పకుండా నమోదు చేసిన తరువాతే నిర్ణయించగలము.

4. ఎప్పుడూ ఆకలితో ఏడుస్తుంది - శిశువు ఏడ్చిన ప్రతిసారి ఆకలితో ఉందనుకోవడం పొరపాటు. శిశువుకు ఆ వయస్సులో తెలిసిన ఒకేఒక భాష ఏడ్చు. మూత్రం పోసేముందు, విరేచనం చేసేముందు, బట్టలు దిగుతుగా ఉన్నా, చలివేసినా, ఉక్కుపోసినా ఇలా ఇంకా అనేకానేక కారణాలవల్ల కూడా శిశువు ఏడుస్తుంది. కాని శిశువు ఏ కారణంవల్ల ఏడ్చినప్పటికీ నోట్లో ఏదైనా ఆహారముంచినట్లైతే మ్రింగడానికి నోరు మూయాలి న్నస్తుంది. కాబట్టి ఏడ్చు అగిపోతుంది. దీనిని ఆకలి అని నిర్ణయించడం తప్పు.

నష్టాలు

1. 4 నెలలకు ముందు శిశువుకు పై ఆహారం ఇచ్చినట్లైతే తల్లిదగ్గర పాలు త్రాగడం క్రమంగా తగ్గించడం వల్ల పాల ఉత్పత్తికి కావలసిన ఉత్క్రేణ తగ్గి ఉత్పత్తి తగ్గిపోతుంది.
2. మొదటి కొద్దివారాలలో శిశువు జీర్ణవ్యవస్థ అలర్జీని కలిగించే పదార్థాలను సరిగా ఎదుర్కోలేక పోషడంవల్ల భవిష్యత్తులో అలర్జీ వల్ల వచ్చే వ్యాధులకు గురౌతారు.
3. గోధుమలతో చేసిన ఆహారాన్నిస్తే అందులో గల 'గ్లూటెన్' అనే పదార్థంవల్ల వ్యాధులు రావచ్చు.
4. ఘనాహారంలో గల కొన్ని పదార్థాలు తల్లిపాలలో గల ఇనుమును శరీరానికి అందుబాటులోనికి రాకుండా నివారించడంవల్ల పిల్లలు రక్తహీనతకు గురికావచ్చు.
5. ఆహారం తయారుచేయటం, తినిపించటంలో పరిశుభ్రత గురించి పట్టించుకోనట్లైతే అతిసార వ్యాధికి దారితీయవచ్చు. చిన్నవయస్సులో వ్యాధిని తట్టుకొనే శక్తి తక్కువ కాబట్టి ఈ వ్యాధి మరణానికి కూడా దారితీయవచ్చు.

సమతుల్య ఆహారం

మానవులు వివిధరకాలైన ఆహారపదార్థాలను తీసుకొన్నప్పటికీ ఏదో ఒకదానిపై ఎక్కువగా ఆధారపడి ఉంటారు. దీనినే ప్రాథమిక ఆహారం లేక స్టేప్ ఫుడ్ అంటారు. మీరేం తింటారు అనగానే మొదట స్మరణకు వచ్చే ఆహారం ఇది. దీనిని సమాజంలో మెజారిటీ ప్రజలు ఎక్కువసార్లు తీసుకుంటారు. ఇందులో కార్బోహైడ్రేట్స్ ఎక్కువగా ఉంటాయి. ఖరీదుకూడా తక్కువ. ప్రాథమికాహారం ఎన్నోరకాలు. ఎవరు ఏది తీసుకొంటారనేది ఆయా ప్రజలు నివసించే ప్రాంతాలపై, జీవన విధానంపై ఆధారపడి ఉంటుంది. ఉదా: బియ్యం, గోధుమ, జొన్న, రాగులు, దుంపలు.

ప్రాథమిక ఆహారంగా కుటుంబమంతా ఉపయోగించేదే పసిపిల్లలకు ప్రారంభించడానికి అనువైన ప్రథమ ఆహారం. ఏ ప్రాథమిక ఆహార పదార్థం

నుండైనా మెత్తని, చిక్కని, జావలాంటి అహారాన్ని తయారుచేయవచ్చు. ఇది మొదట ప్రారంభించడానికి సరిపోతుంది. కాని పెరుగుతున్న శిశువు అవసరాలను ఇది పూర్తిగా తీర్చలేకపోతుంది. అందువల్ల వీటితోపాటు ఇతర అహారాన్ని కూడా ఇవ్వాలి ఉంటుంది.

ఏ అహారం ఏ విధంగా ఇవ్వాలనే విషయాలు వివరంగా పరిశీలించే ముందు అహారపదార్థాలు ఎన్నిరకాలు, వాటిలో ఉండే పోషకాహారం ఏమిటనే విషయం తెలుసుకోవడం వల్ల శిశువు కిచ్చే అహారాన్ని సమతులం చేయవచ్చు.

అహార పదార్థాలను క్రింది విధంగా విభజించవచ్చు

1. ధాన్యాలు (సిరియల్స్)
2. పప్పుదినుసులు
3. మాంసాహారము, కోడిగ్రుడ్లు, చేపలు
4. ఆకుకూరలు, కూరగాయలు
5. నూనెలు, క్రొవ్వుపదార్థాలు
6. పళ్ళు

1. ధాన్యాలు: ఇవి మన అహారంలో ప్రధాన భాగం. ఈ అహారంలో విటమిన్లు, ఖనిజలవణాలు తక్కువ. అందువల్ల వీటిని ఇతర అహారంతో కలిపి తీసుకోవాలి. బియ్యం, గోధుమలలో కార్బియం తక్కువ, కాని రాగులలో కార్బియం, ఇనుము ఎక్కువ. బాగా పాలిష్ చేసిన బియ్యంలో బి. కాంప్లెక్స్ విటమిన్లు తక్కువ.

ఉదా: బియ్యం, గోధుమ, జొన్నలు, రాగులు, సజ్జలు

2. పప్పులు: కందిపప్పు, శనగపప్పు, పెసరపప్పు, మినప్పప్పు, చిక్కుళ్ళు. ఇవి ఎక్కువ పోషకాహారవిలువలు కలిగి ఉంటాయి. ప్రోటీన్ అనే పదార్థం సిరియల్స్ లో కన్నా ఎక్కువ. వీటిని ధాన్యాహారంతో కలిపి తీసుకొన్నట్లైతే దాదాపు పోషక విలువలు మాంసాహారానికి సమానం. శిశువుకు అయిష్టం కలగకుండా ఉండడానికి వీటిని ఇతర అహార పదార్థాలతో కలిపి ఇవ్వవచ్చు.

3. మాంసాహారం, కోడిగ్రుడ్లు: ఇవికూడా ఎక్కువ పోషకాహార విలువలు కలిగి ఉన్నప్పటికీ ఖరీదు ఎక్కువ. మాంసాహారంలో ప్రోటీన్లు, వివిధ విటమిన్లు ఎక్కువగా ఉంటాయి. పిల్లలకు మాంసాహారాన్ని

చిన్నచిన్న ముక్కలు చేసి తక్కువ ఉష్ణోగ్రత వద్ద ఎక్కువసేపు ఉడికించాలి. చేపల విషయంలో ముళ్లులేకుండా జాగ్రత్తపడాలి.

జంతువుల కాలేయంలో విటమిన్.ఎ, విటమిన్.బి ఎక్కువగా ఉంటుంది.

4. అకుకూరలు, కూరగాయలు: పాలకూర, గోంగూర, తోటకూర, మెంతికూర, బచ్చలి. ఇవి ఎంత ముదురు రంగు కలిగిఉంటే అంత ఎక్కువ ఆహార విలువలను కలిగి ఉంటాయి. వాటిలో రక్తం తయారు కావడానికి అవసరమయ్యే ఇనుము, విటమిన్.ఎ, మలబద్దకాన్ని నివారించే నారపదార్థం ఎక్కువగా ఉంటాయి. పాలకూర, మెంతికూరలో కాల్షియం ఎక్కువ.

5. నూనెలు, క్రొవ్వు పదార్థాలు: పల్లినూనె, కొబ్బరినూనె, పామ్ఆయిల్, పొద్దుతిరుగుడు పువ్వు, నెయ్యి. ఇవి శక్తినిచేకూర్చే ఆహారపదార్థాలు. వీటిని ఇతర ఆహారపదార్థాలతో కలిపి ఇవ్వడంవల్ల రుచికరంగా, మెత్తగా మ్రింగడానికి అనువుగా ఉంటాయి.

6. పళ్లు: పళ్లను మెత్తగా చేసి లేదా రసంగా ఇవ్వవచ్చు. వీటిలో విటమిన్.సి ఎక్కువ. ఎండిన పళ్ళలో ఇనుము కూడా ఎక్కువగా ఉంటుంది. మామిడిలో విటమిన్.ఎ ఎక్కువ.

పళ్లను ఉడికించకుండా తినవచ్చు. ఉదా: అరటి, మామిడి, సీతాఫలం, నారింజ, బత్తాయి, బొప్పాయి, పనస, పైనాపిల్, ఆపిల్.

ప్రతి ఆహార పదార్థం శ్రేష్ఠత దానిలో ఉండే వివిధ పోషకాహార పదార్థాలపై ఆధారపడి ఉంటుంది. అవి:

1. ప్రోటీన్లు (మాంసకృత్తులు)
2. కార్బోహైడ్రేట్స్ (పిండి పదార్థం)
3. ఫాట్స్ (క్రొవ్వుపదార్థం)
4. విటమిన్లు
5. మినరల్స్ (ఖనిజలవణాలు)

1. ప్రోటీన్లు: మన శరీర నిర్మాణంలో ప్రధాన పాత్ర వహించేవి ప్రోటీన్లు. ఎముకలు, కండరాలు, రక్తం ప్రోటీన్తో నిర్మితమైనవే. ఈ కారణంగానే వీటిని 'బిల్డింగ్ బ్లాక్స్' అంటారు.

పిల్లలు నిరంతరం పెరుగుతూ ఉంటారు కాబట్టి వారి ఆహారంలో ఇది ప్రధానమైనది. పాలు, మాంసము, కోడిగుడ్లు, పప్పులో ప్రోటీన్లు ఎక్కువ.

2. కార్బోహైడ్రేట్లు: బియ్యం, గోధుమ, జొన్నలలో కార్బోహైడ్రేట్లు ఎక్కువ. చక్కెర, గ్లూకోజ్, తేనెలో కార్బోహైడ్రేట్లు తప్ప దాదాపు మరే పదార్థమూ ఉండదు. దుంపకూరలు, అరటిపండులో కూడా కార్బోహైడ్రేట్లు ఎక్కువ.

3. క్రొవ్వు పదార్థాలు: కార్బోహైడ్రేట్స్, ప్రోటీన్స్ తో పోల్చితే క్రొవ్వు పదార్థాలలో శక్తి (కాలరీలు) రెండింతలు ఎక్కువ. మన అవసరానికి మించిన అహారాన్ని తీసుకుంటే అది శరీరంలో క్రొవ్వురూపంలో నిలువ చేయబడటంవల్ల లావుగా కనిపిస్తాము.

4. విటమిన్లు: ఇవి అనేక అహార పదార్థాలలో చాలా తక్కువ పరిమాణంలో ఉంటాయి. మనకు వీటి అవసరంకూడా కొద్ది మొత్తంలోనే. విటమిన్లు మన అహారంలో తప్పనిసరిగా ఉండాలి. లేనట్లైతే వివిధ విటమిన్ల లోపంవల్ల వీర్పడే వ్యాధులు కనిపిస్తాయి.

ముఖ్యమైన విటమిన్లు

1. విటమిన్.ఎ : ఇది చేపల కాలేయంలో, ఇతర మాంసాహారం, బొప్పాయి, మామిడిపండు, కారట్, పాలకూర, పాలు, పెరుగు, కోడిగుడ్డలో ఎక్కువ.

ఇది శరీరంలో లోపించినట్లైతే మొదట రేచీకటి, క్రమంగా మొత్తం చూపుకూడ పోవచ్చు.

2. బి. కాంప్లెక్స్ : వీటిలో ముఖ్యమైనవి బి1, బి6, బి12. ఇవి పాలు, గ్రుడ్లు, పప్పుదినుసులలో ఎక్కువ.

ఇవి చర్మం ఆరోగ్యంగా ఉండటానికి, రక్తం తయారీకి ఎంతో ముఖ్యమైనవి.

3. విటమిన్.సి : ఇది నిమ్మ, ఉసిరి, దానిమ్మపళ్ళలో ఎక్కువగా ఉంటుంది. ఇది చర్మం, క్రింది పొర గట్టిగా ఉండడానికి, దంతాలు, ఎముకల ఆరోగ్యానికి కూడా అవసరం.

4. విటమిన్.డి : ఇది పాలు, మాంసాహారంలో ఎక్కువ. ఈ విటమిన్ ఎముకలు, దంతాల పెరుగుదల, ఆరోగ్యానికి అవసరం.

5. ఐనిజ లవణాలు : వీటిలో ముఖ్యమైనవి కాల్షియం, జింక్, ఫాస్ఫరస్, మెగ్నీషియం. ఇవి ఎముకల, దంతాల అభివృద్ధికి అవసరం.

పాలు, మాంసాహారంలో ఇవి ఎక్కువ. రాగులలో కార్నియం ఎక్కువగా ఉంటుంది.

6. ఇనుము : శరీరంలో ఆక్సీజన్ ను ఊపిరితిత్తులనుండి ఇతర శరీర భాగాలకు చేర వేయడంలో రక్తంలో ఒక ముఖ్య భాగంగా సహకరిస్తుంది. దీనివల్లనే రక్తానికి ఎర్రరంగు వస్తుంది. శరీరంలో ఇది తగ్గినప్పుడు పాలిపోయినట్లు తెల్లగా కనిపిస్తారు. ఇనుము అకుకూరలలో ఎక్కువ.

ప్రథమ ఆహారం ప్రారంభం

ప్రథమ ఆహారం నమలనవసరం లేకుండా చప్పని, మెత్తని జావలా మ్రింగడానికి అనువుగా ఉండాలి. కొంచెం వేడిగా ఉంటే మెత్తగా ఉండి తినడానికి బాగా ఉంటుంది. ఇది మరీ నీరుగా గాని, మరీ చిక్కగా గాని ఉండరాదు.

9 నెలల వయస్సు వరకు తల్లిపాలు త్రాగిన గంట, గంటన్నర తరువాత మాత్రమే అదనపు ఆహారం ఇవ్వాలి. అప్పటివరకు తల్లిపాలదే ప్రాధాన్యత.



పటం - 2

ఉదా: దోరగా వేపిన బియ్యం పొడిని పాలతో ఉడికించిన జావ. రాగులతో చేసిన జావ. సగ్గుబియ్యం జావ. వీటికి కొద్ది నేయి కలిపి ఇవ్వవచ్చు. మొదట ప్రారంభించడానికి పళ్ళరసాలు, పాలలో కలిపిన బిస్కెట్లు కూడా మంచివి.

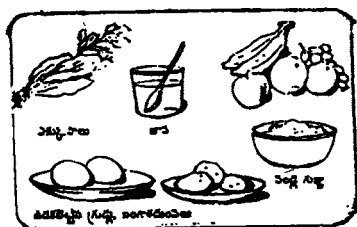
మొదట్లో రోజుకు ఒకసారి అరచెంచా ఇవ్వడం ప్రారంభించి, ప్రతి 5-7 రోజులకొకసారి క్రమంగా ఒక చెంచా చొప్పున పెంచుతూ

ఉండాలి. కొద్ది రోజుల తరువాత శిశువు ఇష్టాన్ని బట్టి రోజుకు 3-4 గరిటెలు తినే స్థాయికి వస్తారు.

ప్రారంభించిన ఒకటి రెండు వారాలకు శిశువు ఆహారం తీసుకోవడం నేర్చుకొని దానిపై ఇష్టాన్ని చూపగలుగుతుంది. ఈ సమయంలో రెండవ ఆహార పదార్థాన్ని మొదటి దానితో కలిపి గాని విడిగా కాని ఇవ్వాలి.

ఉదా: నాలుగు భాగాల బియ్యం, ఒక భాగం పప్పు కలిపి దోరగా నేయితో వేయించి పొడిచేసిన మిశ్రమాన్ని పాలలో ఉడికించి తినిపించవచ్చు.

ఇంకొన్ని రోజుల తరువాత ఇడ్లీ, వడ, అన్నం, పప్పు, నెయ్యిలాంటివి ఇవ్వవచ్చు. పిల్లలకు 6-9 నెలల వయస్సులో తల్లిపాలకు అదనంగా కనీసం రోజుకు 4 సార్లు పై ఆహారం ఇవ్వాలి. ఈ మధ్య సమయంలో అరటిపండు, బిస్కెట్లు, పళ్ళరసం ఇవ్వవచ్చు. ఈ వయస్సులో పిల్లలు మనవలె రోజుకు 3 సార్లు గాకుండా ప్రతి 3 గంటల కొకసారి ఏదో ఒక ఆహారం తీసుకోవాలి.



పటం - 3

పిల్లలు తమంతట తాము చేతులతో తినడానికి ప్రయత్నించినప్పుడు వారిని ప్రోత్సహించాలేగాని ఆహారాన్ని బలవంతంగా లాగివేయరాదు.

చప్పరించే వయస్సులో పొడవుగా, సన్నగా ఉండే ఉడికించిన కారబ్, అలుగడ్డ ముక్కలు చేతికివ్వాలి.

7వ నెలలో బ్రెడ్ టోస్ట్ ముక్కకు వెన్నరాసి ఇచ్చినట్లైతే దంతాలు వచ్చే సమయంలో చిగుళ్ళ దురద తీరడమేగాక, దవడ కండరాలు కూడా అభివృద్ధి చెందుతాయి.

6-7 నెలల వయస్సులో ఉడికించిన కోడిగుడ్డు లోపలి భాగం ఇవ్వవచ్చు. తెల్లని పై భాగం సంవత్సరం వయస్సుదాటే వరకు ఇవ్వకూడదు.

శిశువుకు అపోరం ఇచ్చే ముందు గుర్తుంచుకోవాల్సిన ముఖ్య విషయం 1-3 సం. పిల్లల కడుపు చిన్నగ ఉండడం వల్ల వారు ఒక్కోసారి ఒకటి, ఒకటిన్నర కప్పుకన్నా ఎక్కువ అపోరం తీసుకోలేరు. కాబట్టి వారికి అపోరం తరచుగా, కొంచెం కొంచెం ఇవ్వాలేగాని ఒకేసారి పెద్దవారిలా తినాలని బలవంతం చేయరాదు.

పాలసీసాతో ఘనాహారం

శిశువుకు ఇచ్చే ఘన అపోర పదార్థాలను చెంచాతో లేదా చేతితో, ద్రవ అపోర పదార్థాలను ఉగ్గు గిన్నెతో ఇవ్వాలి. ఇలా కాకుండా కొందరు పాలకు కొంచెం పొడి రూపంలో ఉండే పై అపోరాన్ని కలిపి సీసాతో త్రాగిస్తూ ఉంటారు. ఇలా చేయడం వల్ల అపోరాన్ని ఇవ్వడం త్వరగా ముగించవచ్చేమో గాని చాలా ప్రమాదకరమైన అలవాటు.

సీసాతో ఘనాహారం త్రాగించడం వల్ల, సీసా ఉపయోగించడం వల్ల వచ్చే అనేక వ్యాధులతో పాటు (విరేచనాలు, వాంతులు) చెవిలో చీము, దంతాలు పుచ్చి పోవడంలాంటి ఇంకెన్నో నష్టాలున్నాయి.

సీసా పీక ద్వారా అపోరం నోట్లోకి రావడానికి అది చాలా పలచగా ఉండాలి. మరీ పలచగా అపోరం ఇచ్చినట్లయితే దాని పోషకాహార విలువలు తగ్గి నాసికరమైన అపోరంతో కడుపు నిండుతుంది. పీక రంధ్రాలు పెద్దవిగా ఉన్నట్లయితే అది త్వరత్వరగా నోట్లోకి వచ్చినప్పుడు శిశువు దానిని సరిగా మ్రింగలేక పోయినట్లయితే దగ్గువచ్చి వాంతి కావచ్చు. ఒకవేళ అపోరం ఊపిరితిత్తులలోకి ప్రవేశిస్తే స్యుమోనియాకు దారి తీయవచ్చు.

చేతితోగాని, చెంచాతోగాని తినిపించడం ఆరోగ్యకరమైన మాతా శిశు అనుబంధానికి ఎంతో ముఖ్యం. ఇలా తినిపించి నవ్వుడున్నంత ఉత్తేజం సీసాతో త్రాగించినప్పుడుండదు. శిశువు నోట్లో సీసా ఉంచినట్లయితే దాని పని అది చేసుకుంటూ పోగా, తల్లి పుస్తకం చదవడమో! ఇతరులతో మాట్లాడడమో, వేరేపని చేయడమో జరుగుతుంది. దీనివల్ల తినిపించేటప్పుడు శిశువుతో మాట్లాడడం, ముఖంలోకి చూడడం, శబ్దాలు చేయడం లేకపోవడం వల్ల శిశువు మానసికాభివృద్ధికి కావలసి ఉత్తేజం కొరవడి శిశువు భవిష్యత్తుపై కొంత ప్రభావం చూపుతుంది.

సీసాతో ఆహారం త్రాగించడం వల్ల శిశువు పెరుగుదల, అభివృద్ధిలో ముఖ్య దశలైన చప్పరించడం, కొరకడం, నమలడం సరియైన సమయంలో అలవాటు కావు. దీనివల్ల పిల్లలు పెద్దవారైనాక మనం తినే ఆహారం తీసుకోవడానికి అయిష్టత చూపుతారు.

సీసాతో కొద్దిరోజులు త్రాగించి ఆ తరువాత మాన్పించడానికి ప్రయత్నించినప్పుడు, దురలవాటుకు బానిసై పోవడం వల్ల శిశువు మార్పును ఇష్టపడక ప్రతిఘటిస్తుంది.

సీసాతో పాలు త్రాగించడమే తప్ప. దానిలో పై ఆహారం వేసి త్రాగించడం పెద్ద తప్పు.

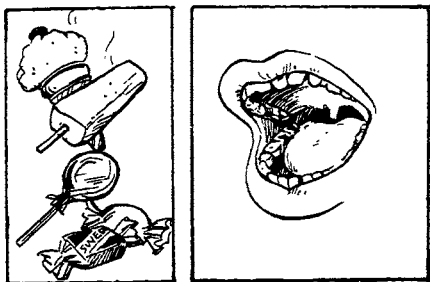
ఉప్పు : శిశువుకు తినిపించే ఏ ఆహారంలోనూ ఉప్పు కలపరాదు. పై ఆహారంలో ఉప్పు కలపడం వల్ల దాహం పెరిగి, ఎక్కువగా నీరు త్రాగడం వల్ల ఆకలి తగ్గిపోతుంది. చిన్న వయస్సునుండే ఉప్పు ఇవ్వడం ప్రారంభిస్తే భవిష్యత్తులో రక్తపు పోటు వచ్చే అవకాశం కూడ ఎక్కువ.

ఉప్పు కలిపిన ఆహారం ఇవ్వడం వల్ల దాహం వేసినప్పుడు ఎక్కువ కాలరీలు ఉన్న ద్రవ పదార్థాలు ఇచ్చినట్లయితే స్థూలకాయం రావచ్చు.

పై ఆహారం 4 నెలలకు ముందు ప్రారంభిస్తే శరీరంలో లవణాల పరిమాణం పెరుగుతుంది. అందువల్ల 4 నెలలకు ముందు పై ఆహారం ప్రారంభించరాదు. అదే విధంగా ఉప్పు చిన్నట్లు కూడ ఒక సంవత్సరం వయస్సుకు ముందు ఇవ్వరాదు.

చక్కెర : శిశువుకు తినిపించే ఆహారానికి ఉప్పువలెనే చక్కెర, గ్లూకోజ్ కలపరాదు. ఇలా కలపడం వల్ల చిన్న వయస్సు నుండే ప్రతి ఆహారం తీపిగా తీసుకొనే దురలవాటు ప్రారంభమౌతుంది. తీపి పదార్థాలు మితిమీరి, తరచుగా తినడంతో అవి నోట్లో బాక్టీరియా చర్యవల్ల అమ్లాలుగా మారి దంతాలను నాశనం చేస్తాయి. ఒకసారి తీపి పదార్థాలకు అలవాటు పడితే మిగతా ఆహార పదార్థాలపై ఆసక్తి చూపించరు.

చాక్లెట్లు, ఔమ్స్, పిప్పరమెంట్లు తినడం వల్ల కూడా అవి దంతాలలో చిక్కుకొని పోయి దంతవినాశనానికి దారి తీస్తుంది. చిన్న పిల్లలకు నోరు శుభ్రంగా పుక్కిరించి ఉమ్మివేయడం చేతకాదు కాబట్టి వాటిని ఇవ్వడం మంచిది కాదు. ఒకవేళ ఎప్పుడో ఒకసారి ఇచ్చినా తిన్నవెంటనే నీరు త్రాగిస్తే నోరు శుభ్రంగా ఉంటుంది.



పటం - 4

పథ్యరసాలు పులుపుగా ఉండి, త్రాగడం ఇష్టం లేనట్లయితే వాటికి కొంచెం నీళ్ళుగాని, పాలుగాని కలిపి ఇవ్వాలేగాని గ్లూకోజ్, చెక్కెర కలపరాదు.

ఫలాలలో, కూరగాయలలో ఉండే సహజమైన చక్కెర పదార్థాలు శిశువు అవసరాలను తీర్చగలుగుతాయి.

మసాలాలు : చిన్న పిల్లలకు మసాలాలు ఎక్కువగా వేసిన ఆహారం ఇచ్చినట్లయితే ఆ ఘాటువల్ల వారికి అవి రుచించక కళ్ళలో నీరు కారడం, నోటిమంట, వాంటి చేసుకోవడం జరగవచ్చు.

ఒకవేళ ఆ ఆహారం తీసుకొన్నా దానివల్ల కడుపులో మంట, నొప్పి, విరేచనాలు కావచ్చు. అందువల్ల పెద్దలకు వండిన ఆహారం బాగా ఉడికిన తరువాత మసాలాలు వేయకముందే పిల్లలకోసం కొంచెం ప్రత్యేకంగా తీసి ఉంచాలి.

తిరస్కరణ

ఆహారం ప్రారంభించినప్పుడు శిశువు ఈ నూతన అనుభవాన్ని ఆహ్వానించి ఆనందిస్తుంది. కొద్దిమంది మాత్రం మొదట పడేపడే తిరస్కరిస్తూ, బలవంతం చేసినట్లైతే వాంటి చేసుకొంటారు. ఇది అందోళన చెందాల్సిన విషయమేమీ కాదు. ఇలాంటప్పుడు తల్లికి మరింత సహనం, నేర్పు అవసరం. వారు తమ ప్రయత్నాన్ని కొనసాగించాలే తప్ప బలవంతం చేసే దశకు చేరనివ్వరాదు.

మొదట అయిష్టత చూపి వాంతి చేసినప్పుడు వెంటనే ప్రయత్నం మానివేసి తల్లిపాలు త్రాగించాలి. తిరిగి 5 లేక 7 రోజుల తరువాత మరొక సారి ప్రయత్నించి చూడాలి. కొందరు శిశువులు మొదట అయిష్టత చూపినప్పటికీ కొంచెం సేపు తల్లి పాలు త్రాగించి మధ్యలో ఆహారం ఇస్తే తినడానికి ఆసక్తి చూపుతారు.

ఒక ఆహారం పై పదే పదే నిరాసక్తి చూపినప్పుడు దానిని తాత్కాలికంగా మానివేసి మరొకదానిని ప్రయత్నించాలి. పెద్దల వలెనే కొందరు శిశువులకు కూడా కొన్ని ప్రత్యేక రుచులు బాగా నచ్చతాయి. అదే విధంగా కొన్నినచ్చవు.

కొందరు శిశువులు దినచర్యలో ఏమాత్రం మార్పు వచ్చినా సహించరు. ఇలాంటివారు ఆహార విషయంలో మార్పును కూడా వెంటనే ఇష్టపడరు. కాని క్రమంగా సర్దుకు పోతారు.

మరికొందరు ఆహార పదార్థాలను ఒక దాని తరువాత ఒకటి వెంట వెంటనే మారుస్తూ పోతుంటే కూడా క్రొత్త వాటిని తిరస్కరిస్తూ ఉంటారు. తల్లికి ఆత్మవిశ్వాసం లోపించి, సృజనాత్మకత లేని సందర్భాలలో కూడా పిల్లలు పై ఆహారం విషయంలో ఇబ్బంది పెట్తుంటారు. ఇలాంటి స్త్రీలకు ప్రోత్సాహం, సలహా, సహాయం అవసరం.

ఆహారం ప్రారంభించడం 9 నెలలకన్నా ఎక్కువ ఆలస్యం చేసినా కూడా ఈ సమస్య ఎదురౌతుంది.

ఇంకొందరు పై కారణాలేవీ లేకున్నా ఆహారాన్ని తిరస్కరిస్తారు. ఇది వారి సహజ లక్షణం. కాలక్రమేణా మార్పుకోసం ఎదురుచూస్తూ వారు కోరినంత, కోరినప్పుడు, కోరినవి ఇవ్వాలే తప్ప ముక్కుమూసి, కాళ్ళు చేతులు విరిచి పట్టుకొని బలవంతంగా తినిపించడానికి ప్రయత్నిస్తే శిశువుకు క్రమంగా ఆహారంపై ఆసక్తి తగ్గి భవిష్యత్తులో ఆహారాన్ని చూడగానే ఏడ్చు ప్రారంభించడమో, వాంతి చేయడమో చేసినా ఆశ్చర్యపడాల్సింది లేదు.

మిశ్రమాహారం

చిన్న పిల్లలు తినే ఆహారంలో ఈ క్రింది ఆహార పదార్థాలన్నీ రోజు మొత్తంలో ఏదో ఒకసారి ఉంటే దానిని సమతలాహారంగా పరిగణించవచ్చు.

ప్రాథమికాహారం, పప్పు
మాంసాహారం, ఆకుకూరలు, కూరగాయలు
పళ్ళు, నెయ్యి, నూనెలు

పై వన్నీ ఒకేసారి ఇవ్వడం సాధ్యంకాదు కాబట్టి వాటిని వివిధ మిశ్రమాలుగా రోజుకు అనేక సార్లు ఇవ్వవచ్చు. అంతే కాకుండా వివిధ ఆహార పదార్థాలను రకరకాలుగా కలిపి ఇవ్వడంవల్ల వాటిలో ఉండే వివిధ పోషక పదార్థాలు పిల్లలకు లభించడమే కాకుండా, వారికి మనం తినే ఆహార పదార్థాల రుచి కూడా తెలుస్తుంది. దీని వల్ల భవిష్యత్తులో కొన్ని ఆహార పదార్థాలను తినకుండా మారాం చేసే అవకాశం చాలా వరకు తగ్గుతుంది.

మిశ్రమాహారంలోని రెండవ, మూడవ ఆహార పదార్థాన్ని ప్రాథమికాహారంలో కలిపిగాని, వేర్వేరుగాగాని వండి ఇవ్వవచ్చు.

ద్వి మిశ్రమాహారం: ఇందులో ప్రాథమికాహారంతో పాటు మరొక ఆహార పదార్థముంటుంది.

1. ప్రాథమికాహారం, పప్పు,
2. ప్రాథమికాహారం, ఆకుకూరలు, కూరగాయలు
3. ప్రాథమికాహారం, మాంసాహారం

త్రి మిశ్రమాహారం: ఇందులో ప్రాథమికాహారంతో పాటు ఇంకా రెండు ఆహార పదార్థాలుంటాయి.

1. ప్రాథమికాహారం, పప్పు, ఆకుకూరలు
2. ప్రాథమికాహారం, పప్పు, మాంసాహారం
3. ప్రాథమికాహారం, ఆకుకూరలు, మాంసాహారం

చతుర్మిశ్రమాహారం: ఇది అన్నింటికన్నా ఎక్కువ పోషకాహార విలువలు కలిగి ఉంటుంది. ఆహారంలో ఉండాలన్న 4 ప్రధాన పదార్థాలు ఇందులో ఉంటాయి.

ఉదా: అన్నం, పప్పు, మాంసం, ఆకుకూరలు.

3-4 పదార్థాల మిశ్రమాహారం ఖరీదు ఎక్కువనిపిస్తే ఒకే సమయంలో అన్ని ఇవ్వాలన్న అవసరం లేదు. పిల్లలు వివిధ రకాలైన ద్వి మిశ్రమ లేదా త్రి మిశ్రమాహారం తీసుకొంటే సరిపోతుంది.

మిశ్రమాహారంలో ఎన్ని పదార్థాలున్నప్పటికీ నేయిగాని, నూనెగాని వేసి తినిపిస్తే దాని పోషకాహార విలువలు పెరగడమే గాక తినడానికి రుచిగా, మెత్తగా ఉంటుంది.

వంట విధానం

మనం ఎంత కష్టపడి నాణ్యమైన ఆహార పదార్థాలను తచ్చినప్పటికీ భుజించే ఆహార పదార్థాలనుండి ఎక్కువ పోషక విలువలను రాబట్టాలంటే సరియైన పద్ధతిలో ఆహారం వండడం ఎంతో ముఖ్యం.

వంటవల్ల ఆహారానికి మంచి రుచి, వాసన వచ్చి జీర్ణరసాలు బాగా స్రవించడానికి సహకరించడమే గాకుండా చూపుకు అకర్షణీయంగా ఉంటుంది.

వండుతున్నప్పుడు వచ్చే ఉష్ణోగ్రతలో సూక్ష్మజీవులు నశించి వ్యాధులు వ్యాపించకుండా ఉంటాయి.

గట్టి పదార్థాలు వంటవల్ల మెత్తబడి, నమలడానికి, మ్రింగడానికి సులువుగా ఉంటుంది.

ఒకే ఆహారపదార్థం నుండి వివిధ రకాలైన వంటలు చేసుకోవచ్చు. వంటల్లో రకాలు: వ్యక్తిగత అలవాట్లు, కుటుంబాచారాలు, ఆహారపదార్థాలను బట్టి వంటల్లో అనేక రకాలు వుంటాయి. పిల్లల ఆహార విషయానికి సంబంధించినంత వరకు ముఖ్యమైనవి.

ఉడికించడం: అవసరానికన్నా ఎక్కువ సేపు ఉడికించడం వల్ల ఆహార పదార్థాలలోని పోషక విలువలు నశించే అవకాశం ఈ విధానంలో ఉంటుంది. ఉడికించిన తరువాత మిగిలిన నీటిని వృధా చేయకుండా చారు, రసం, సాంబారు లేదా ఇతర ద్రవ ఆహార పదార్థాలను తయారు చేయడానికి వినియోగించుకోవచ్చు.

స్టీమింగ్: ఈ విధానంలో పోషక విలువల నష్టం తక్కువ.

ప్రై: నూనె తగినంత వేడికి వచ్చిన తరువాతనే ఆహార పదార్థాలను అందులో వేయాలి. పరిపోయేంత నూనె మాత్రమే ఉపయోగించాలే తప్ప నూనెతో పాత్ర నింపరాదు. అదే నూనెను పదే పదే ఉపయోగించడం మంచిది కాదు.

వంట విషయంలో గుర్తించుకోవాల్సిన కొన్ని ముఖ్య విషయాలు

రిఫ్రిజిరేటర్ లాంటి వసతులు లేనప్పుడు తాజాగా ఉండే కూరగాయలను వండుకోవాలి.

కూరగాయలన్నింటిని శుభ్రంగా కడిగిన తరువాతే వండాలి. లేనట్లయితే సూక్ష్మజీవుల వల్ల అంటువ్యాధులు రావచ్చు.

ఏ ఆహార పదార్థాలైనా వంటకు ముందు ఎక్కువ సేపు నీటిలో నానబెట్టరాదు. దీనివల్ల ఖనిజ లవణాలు, విటమిన్లు నీటిలో కరిగిపోయి వృధా అవుతాయి.

కూరగాయలపై పొరను సాధ్యమైనంత తక్కువ తీసివేయాలి. దీనిలో విటమిన్లు, ఖనిజ లవణాలు ఎక్కువగా ఉంటాయి. సాధ్యమైనంత వరకు ఉడికించిన తరువాతే పై పొర తీసివేయాలి. ఈ విధానం వల్ల పోషక విలువలు వృధా కాకుండా ఆహార పదార్థంలోకి ప్రవేశిస్తాయి.

కాయగూరలను పెద్ద పెద్ద ముక్కలుగా తరగాలి. వీలుంటే తరగకుండా అలాగే వండాలి.

దుంపకూరలపై ఉండే ఆకుపచ్చని ఆకులను పొరవేయరాదు. ఉదా: కారట్, రాడిష్, బీట్ రూట్. వీటిలో పోషక పదార్థాలు ఎక్కువ.

ఆకుకూరలను నీరు మరిగిన తరువాత మాత్రమే పాత్రలో వేసి, మూత ఉంచి ఉడికించాలి.

కూరగాయలను సాధ్యమైనంత తక్కువ నీటిలో, తక్కువ సమయంలో ఉడికించాలి.

ఆహారాన్ని తినేముందు వండుకోవాలి. వండి నిలువ చేసిన దానిని పదే పదే వేడి చేయడం వల్ల విటమిన్లు తగ్గి రుచి పోతుంది.

అన్నం వండే ముందు బియ్యాన్ని కొద్ది నీటితోనే కడగాలి తప్ప ఎక్కువ సేపు నీటిలో నానబెట్టరాదు. గంజిరాకుండా అవసరమైనన్ని నీటితోనే ఉడికించాలి. లేనట్లైతే పోషక పదార్థాలు గంజిలో కలిసిపోతాయి. టొమాటో, కుకుంబర్, కార్టట్, దోసకాయను వండకుండా కూడా భుజించవచ్చు. దీనివల్ల పోషక పదార్థాల నష్టం ఉండదు. కానీ వీటిపై చెత్త, మట్టి, సూక్ష్మక్రిములు లేకుండా శుభ్రంగా కడగాలి.

శిశువుకు ఆహారం ఇచ్చే ముందు గుర్తుంచుకోవాల్సిన ముఖ్య విషయం 1-3 సం. పిల్లల కడుపు చిన్నగ ఉండడం వల్ల వారు ఒక్కోసారి ఒకటి, ఒకటిన్నర కప్పుకన్నా ఎక్కువ ఆహారం తీసుకోలేరు. కాబట్టి వారికి ఆహారం తరచుగా, కొంచెం కొంచెం ఇవ్వాలేగాని ఒకేసారి పెద్దవారిలా తినాలని బలవంతం చేయరాదు.

పాలసీసాతో ఘనాహారం

శిశువుకు ఇచ్చే ఘన ఆహార పదార్థాలను చెంచాతో లేదా చేతితో, ద్రవ ఆహార పదార్థాలను ఉగ్గు గిన్నెతో ఇవ్వాలి. ఇలా కాకుండా కొందరు పాలకు కొంచెం పొడి రూపంలో ఉండే పై ఆహారాన్ని కలిపి సీసాతో త్రాగిస్తూ ఉంటారు. ఇలా చేయడం వల్ల ఆహారాన్ని ఇవ్వడం త్వరగా ముగించవచ్చేమో గాని చాలా ప్రమాదకరమైన అలవాటు.

సీసాతో ఘనాహారం త్రాగించడం వల్ల, సీసా ఉపయోగించడం వల్ల వచ్చే అనేక వ్యాధులతో పాటు (విరేచనాలు, వాంతులు) చెవిలో చీము, దంతాలు పుచ్చి పోవడంలాంటి ఇంకెన్నో నష్టాలున్నాయి.

సీసా పీక ద్వారా ఆహారం నోట్లోకి రావడానికి అది చాలా పలచగా ఉండాలి. మరీ పలచగా ఆహారం ఇచ్చినట్లయితే దాని పోషకాహార విలువలు తగ్గి నాపికరమైన ఆహారంతో కడుపు నిండుతుంది. పీక రంధ్రాలు పెద్దవిగా ఉన్నట్లయితే అది త్వరత్వరగా నోట్లోకి వచ్చినప్పుడు శిశువు దానిని సరిగా మ్రింగలేక పోయినట్లయితే దగ్గువచ్చి వాంతి కావచ్చు. ఒకవేళ ఆహారం ఊపిరితిత్తులలోకి ప్రవేశిస్తే న్యూమోనియాకు దారి తీయవచ్చు.

చేతితోగాని, చెంచాతోగాని తినిపించడం అరోగ్యకరమైన మాతా శిశు అనుబంధానికి ఎంతో ముఖ్యం. ఇలా తినిపించి నవ్వుడున్నంత ఉత్తేజం సీసాతో త్రాగించినప్పుడుండదు. శిశువు నోట్లో సీసా ఉంచినట్లయితే దాని పని అది చేసుకుంటూ పోగా, తల్లి పుస్తకం చదవడమో! ఇతరులతో మాట్లాడడమో, వేరేపని చేయడమో జరుగుతుంది. దీనివల్ల తినిపించేటప్పుడు శిశువుతో మాట్లాడడం, ముఖంలోకి చూడడం, శబ్దాలు చేయడం లేకపోవడం వల్ల శిశువు మానసికాభివృద్ధికి కావలసి ఉత్తేజం కొరవడి శిశువు భవిష్యత్తుపై కొంత ప్రభావం చూపుతుంది.

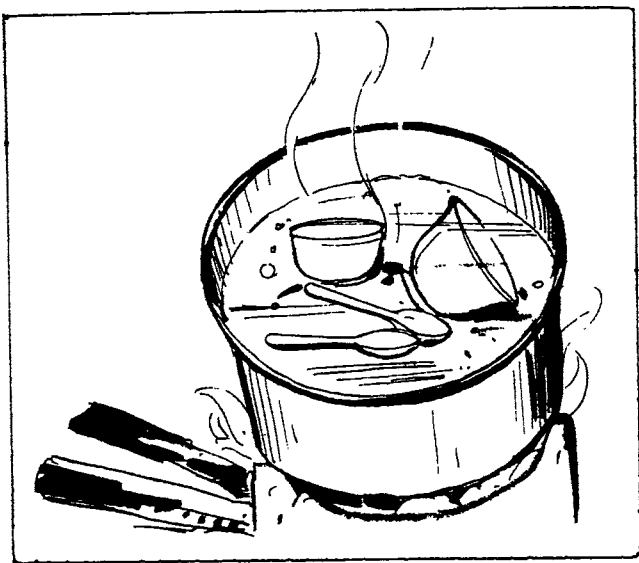
- మలవిసర్జన తరువాత ప్రతిసారి చేతులు తప్పకుండా సబ్బుతో కడుగుకోవాలి. మనం సాధారణంగా నమ్మినట్టుగా కాకుండా శిశువుల మలం పెద్దల మలం కన్నా ప్రమాదకరం. అందువల్ల వారిని కూడా మలవిసర్జనకు మరుగుదొడ్డికి తీసుకొని వెళ్ళాలి. వారు ఇంట్లో మరే ప్రదేశంలో మలవిసర్జన చేసినా వెంటనే దానిని మరుగుదొడ్డికి తరలించి ఆ ప్రదేశాన్ని శుభ్రంచేయాలి. లేనట్లయితే ఈగలు మూగడంతో ఆ ప్రదేశంలో శిశువు ప్రాకడం వల్ల విరేచనాలు కావచ్చు.

- పిల్లలు తరచుగా నోట్లో చేతులు పెట్టుకుంటారు కాబట్టి వారి చేతులను ప్రతి మూడు గంటల కొకసారి మోచేతుల వరకు శుభ్రంగా కడగాలి.

పిల్లల ముఖం రోజుకు 5,6 సార్లు కడగాలి. లేనట్లైతే సొల్లు కారడం వల్ల ముఖంపై ఈగలు వాలవచ్చు.

2. ఆహారం గురించి జాగ్రత్తలు:

- ఆహారం తయారు చేయడానికి ముందు వంట పాత్రలన్నీ శుభ్రంగా కడగాలి.
- కత్తిపేట, కటింగ్ టేబుల్ ఉపయోగించిన తరువాత సబ్బునీటితో కడిగి అరబెట్టాలి.
- వంటింట్లో చెత్తాచెదారం కుప్పలుగా పేరుకొని పోకుండా వెంటనే చెత్త కుండీలో వేయాలి.
- ఎక్కువ రోజులు నిలువ చేయలేని ఆహారపదార్థాలను అవసరానికి మించి ఇంట్లో ఉంచరాదు. దీనివల్ల ఆహారంలోని పోషక పదార్థాలు తగ్గిపోతాయి. మామూలుగా గిన్నెలో ఉడికించే బదులు కుక్కర్ ఉపయోగించినట్లైతే విటమిన్లు, ఖనిజ లవణాల వృధా తగ్గించవచ్చు.
- పరిశుభ్రమైన మూతలున్న వంటపాత్రలనే ఉపయోగించాలి.
- వండిన ఆహారం చల్లగా ఉండి, గాలి ధారాళంగా వచ్చే ప్రదేశంలోనే భద్రపరచాలి.
- పురుగుల మందులు, సబ్బు పొడులు, ఇతర రసాయనిక పదార్థాల పేర్లు వ్రాసిన డబ్బాలో ఉంచి ఆహార పదార్థాలకు దూరంగా ఉంచాలి.



పటం - 6

- ఆహారాన్ని ముఖ్యంగా మాంసం, గ్రుడ్లు బాగా ఉడికించిన తరువాతే పిల్లలకి ఇవ్వాలి.

క్లుప్తంగా ఆహార విషయంలో గుర్తుంచుకోవాల్సిన విషయాలు:

- 1 వండినది (COOCHED)
- 2 పరిశుభ్రమైనది (CLEAN)
- 3 మూతబుంచిన (COVERED) పాత్రలో
- 4 చల్లని (COOL) ప్రదేశంలో భద్రపరచాలి.

బజారు సరుకు

ఘనాహారం ప్రారంభించాక క్రమంగా వివిధ ఆహార పదార్థాలు పిల్లలకు ఇవ్వడం వల్ల తినే ఆహారం సులభంగా తినగలరు. ఇది బజారు సరుకు తినిపించినట్లైతే జరగదు.

బజార్లో అమ్మే ఆహారంలో ఉప్పు, చెక్కర, కార్బో ప్రైడేట్లు ఎక్కువగా ఉండే అవకాశం ఉంది. ఈ మధ్య పై పదార్థాల పరిమాణం తగ్గించడానికి ప్రయత్నాలు జరిగాయి. ఐనా కూడా వీటిని పిల్లలకు ఇవ్వడం మంచిది కాదు.

వీటితోపాటు అంతంతే ఉండే మధ్య తరగతి కుటుంబాలపై ఇది మోయలేని భారం కావచ్చు.

శిశువుకు ఇచ్చే ఆహారాన్ని ఇంటివద్దనే తయారు చేసి ఇవ్వడం వల్ల వృధాఖర్చు తగ్గడమే కాకుండా తాజాగా ఉండి, ఆయా ఆహారపదార్థాల సహజరంగు, రుచి, వాసనలు శిశువుకు లభించే అవకాశం దక్కుతుంది. బజార్లో లభించేవి చిన్న వయస్సునుండే ఇవ్వడమంటే శిశువును సహజత్వానికి దూరంగా, కృత్రిమ జీవితానికి దగ్గరజేయడమే అవుతుంది.

పిల్లలను పెంచి పెద్ద చేయడం తల్లిదండ్రుల బాధ్యతలలో ఒకటి. ఇది ఎంతో నైపుణ్యం, వ్యయ, ప్రయాసలతో కూడుకున్నది. ఆహారం ప్రారంభించే వయస్సు శిశువు అభివృద్ధి దిశలో ఒక ముఖ్యమైన మైలురాయి. ఈసమయంలో ఇచ్చే ఆహారం శిశువు భవిష్యత్తుపై ఎంతో ప్రభావం చూపుతుంది.

మధ్య తరగతి కుటుంబాలు అసహజమైన ఆహారంపై ఆధారపడటం ఒక ఫ్యాషన్ స్థాయికి చేరుకొన్నది. ఇది వారి జీవనస్థాయి, విద్యార్హతలను తెలిపే చిహ్నంగా భావించడం దురదృష్టకరం. డబ్బాలలోని రెడీమేడ్ ఆహారం మనం ఇంట్లో తయారు చేసే ఆహారంతో ఏ విధంగానూ పరితూగలేదు.

వాటిలో...

రంగులు, క్లేవర్లు, ఎమల్సిఫయర్లు, స్టబిలైజర్లు, బ్లీచేస్ ఇంకా అనేక రకాల రసాయన పదార్థాలు కలిపి ఉంటాయి. ఇవి ఆకర్షణీయమైన ప్యాకింగులో అప్పటికప్పుడు కలిపి ఇవ్వడానికి సిద్ధంగా ఉంటాయి. కాబట్టి వాటిని ప్రజలు ఎంతో ఆనందంగా కొంటున్నారు.

ఆహారంలో కలిపే రంగులను నియంత్రించే చట్టాలున్నప్పటికీ ఆ పరిధిలోకి రాని ప్రమాదకరమైన అనేక రంగులు కలిపే అవకాశముంది. అంతే కాకుండా వివిధ పాశ్చాత్య దేశాలలో నిషేధించిన ఎన్నో రసాయన పదార్థాలు అభివృద్ధి చెందుతున్న దేశాలలో నిరభ్యంతరంగా ఉపయోగించబడుతున్నవి.

బజార్లో అమ్మేవి తాజాగా ఉండవు. ఇంట్లో తయారు చేసిన వాటివలె సహజమైన రంగు, రుచి, వాసన మచ్చుకైన కనిపించవు.

డబ్బాసరుకు మూత ఉంచి భద్రపరచనట్లైతే ఆహారంలో బాక్టీరియా, ఇతర క్రిమికీటకాలు చేరి విరేచన వ్యాధికి దారి తీయవచ్చు.

ఇంట్లోనే తయారి

ఆరవ నెలనుండి 1 సం. వయస్సుగల శిశువుకు ప్రతి రోజు 13 గ్రా. మాంసకృత్తులు 800 కెలోరీలు అవసరమౌతాయి. కాని తల్లిపాల ద్వారా కేవలం 5 గ్రా. మాంసకృత్తులు 300 కెలోరీలు లభించవచ్చు.

పిల్లలకు అదనంగా కావలసిన మాంసకృత్తులు, కెలోరీలు భర్తీచేయడానికి పాలు, మాంసం, చేపలు, గ్రుడ్లు, పప్పు ధాన్యాల ద్వారా సరఫరా చేయవచ్చు లేదా బియ్యం, గోధుమలు, జొన్నలు, సజ్జలు, రాగులు, మొక్కజొన్న వంటి ధాన్యాలతో బాటు పప్పుదినుసులు కలిపి ఇవ్వవచ్చు.

దాదాపు అన్ని ధాన్యాలలో 100 గ్రాములకు 350 కెలోరీలు ఉండగా మాంసకృత్తులు బియ్యంలో 7 శాతం, గోధుమలలో 12 శాతం ఉంటాయి. జొన్నలు, రాగులు, సజ్జలలో మాంసకృత్తులు 7-12 శాతం ఉంటాయి.

మన దేశంలో శిశువుకు ఇచ్చే అదనపు ఆహారం సాధారణంగా కుటుంబావసరాల కోసం తయారుచేసినవే, కాని ఇది పోషక విలువల దృష్ట్యా అసంపూర్ణమైనది. దీనివల్ల శిశువు అభివృద్ధి, పెరుగుదల కుంటుబడుతుంది.

శిశువు ఆహారావసరాలను తీర్చడానికి ప్రత్యేకమైన ఆహారం వారికోసం ఇంట్లో తయారు చేయడమే ఉత్తమమైన మార్గం.

శిశువుల కోసం బజార్లో అమ్మే డబ్బా ఆహారంలో పాలపొడి ఉపయోగించబడుతుంది. పాలపొడి ఖరీదు ఎక్కువేగాకుండా తల్లిపాలు మానే వయస్సు వచ్చిన పిల్లలకు పాలతో గాని దానికి సంబంధించిన ఇతర ఆహారపదార్థాలను తప్పకుండా ఇవ్వాలని నియమం ఏమిలేదు.

జాతీయ పోషకాహార సంస్థ (ఎన్.ఐ.ఎన్.) లో జరిపిన పరిశోధనల ద్వారా చిన్నపిల్లల ఆహారపదార్థాలలో 75 శాతం వరకు మాంసకృత్తులు పాలకు బదులు ఇతర శాఖాహార పదార్థాలనుండే లభించినప్పటికీ ఆహారం

పోషక విలువల పరిమాణం, శ్రేష్ఠతలో గణనీయమైన మార్పేమీ రాదని తేలింది. అందువల్ల సాధారణంగా మనం ఉపయోగించే పదార్థాలతోనే శిశువుల కోసం పోషికాహారాన్ని తయారు చేసి బజారులో కొన్నవాటిలాగే వెంటనే బిడ్డకు తినిపించడానికి సిద్ధంగా ఉంచుకోవచ్చు.

అనుబంధాహారం ప్రారంభించిన 4-6 వారాల తరువాత ఈ క్రింది మిశ్రమాహారాలను ఇంట్లోనే చేసి పిల్లలకు ఇవ్వవచ్చు. వాటివల్ల శిశువుకు తల్లిపాలకు అదనంగా 450-500 కెలోరీలు, 12 గ్రా. మాంసకృత్తులు లభిస్తాయి. ఇవి బిడ్డకు రోజుమొత్తం సరిపోయే పరిమాణంలో సూచించబడినవి. వీటిని జాతీయ పోషకాహార సంస్థ రూపొందించి నిర్దేశించింది.

గోధుమ పాయసం:

కావలసిన పదార్థాలు

గోధుమ రవ్వ	30 గ్రాములు
బెల్లం	20 గ్రాములు
పెసరపప్పు	25 గ్రాములు

రవ్వ, పప్పు, విడివిడిగా ఉడకబెట్టి సగం ఉడికిన తరువాత బెల్లం వేసి కలపాలి. రెండూ బాగా ఉడికిన తరువాత కలిపి బాగా కలియబెట్టి పూర్తిగా చల్లబడకముందు తినిపించాలి.

సజ్జల పొంగలి:

కావలసిన పదార్థాలు

సజ్జలు	30 గ్రాములు
బెల్లం	25 గ్రాములు
మసూర్ పప్పు	30 గ్రాములు

సజ్జలు, పప్పు వేయించి, విసిరి రెండింటివీ నీళ్లతో ఉడికించాలి. కొంచెం గట్టిపడే దశలో బెల్లంవేసి కలియబెట్టాలి.

జొన్న పాయసం:

కావలసిన పదార్థాలు

జొన్నలు	35 గ్రాములు
వేరుశనగ పప్పు	10 గ్రాములు

బెల్లాన్ని నీటిలో కరిగించి, పొడిచేసిన వేరుశనగపప్పు కలిపి మిశ్రమాన్ని పొయ్యిపై ఉంచాలి. కొంచెం ఉడకబెట్టిన తరువాత ముందే వేయించిన జొన్నపొడిని కొంచెం కొంచెం కలుపుతూ బాగా కలియబెట్టి పాయసం కాగానే దించాలి.

బంగాళాదుంప జావ:

కావలసిన పదార్థాలు

బంగాళాదుంపలు	50 గ్రాములు
అరటిపండు	25 గ్రాములు
బియ్యం పిండి	15 గ్రాములు
బెల్లం	25 గ్రాములు

మెత్తగా ఉడికిన బంగాళాదుంప గుజ్జు, వేయించిన బియ్యంపొడిని కలిపి కొద్దిగా ఉడికించిన తరువాత బెల్లం, అరటిపండు గుజ్జు దీనిలో కలిపి కొద్దినిమిషాలు ఉడికించాలి.

రాగుల హల్వా:

కావలసిన పదార్థాలు

రాగులపిండి	30 గ్రాములు
వేరుశనగ పప్పు	20 గ్రాములు
పండిన బొప్పాయి	20 గ్రాములు
బెల్లం	20 గ్రాములు

బెల్లం పాకం పట్టిన తరువాత వేయించిన వేరుశనగ పప్పుల పొడి, రాగులపిండి కలిపి పచ్చి వాసన పోయేవరకు ఉడికించాలి. తరువాత గుజ్జుగా చేసిన బొప్పాయి కలిపి గట్టిగా ఉడకబెట్టి దించాలి. దీనిని నెయ్యి రాసిన పళ్ళెంలో పోసి ముక్కలు ముక్కలుగా కోయవచ్చు.

క్యారెట్ హల్వా:

కావలసిన పదార్థాలు

క్యారెట్	75 గ్రాములు
బెల్లం	25 గ్రాములు
శనగపిండి	20 గ్రాములు
వేరుశనగ పప్పు పొడి	10 గ్రాములు

గోధుమ-పప్పు జావ:

కావలసిన పదార్థాలు

వేయించిన గోధుమపిండి	25 గ్రాములు
వేయించిన శనగపప్పు పొడి	15 గ్రాములు
వేయించిన వేరుశనగ పొడి	10 గ్రాములు
బెల్లం	35 గ్రాములు
పాలకూర లేదా బచ్చలికూర	30 గ్రాములు

గోధుమ, శనగ, వేరుశనగలను వేయించి పొడి చేయాలి. బెల్లం నీటిలో కలిపి పాకం వచ్చాక పిండి కలిపి బాగా కలియబెట్టాలి. దీనికి ఉడికించి గుజ్జుచేసిన అకుకూరను కలిపి కొద్దిసేపు ఉడికించాలి.

పై వంటకంలో గోధుమ బదులు బియ్యం లేదా సజ్జలు, రాగులు, జొన్నలు కలపవచ్చు.

చిలగడ దుంపల పాయసం:

కావలసిన పదార్థాలు

చిలగడ దుంపలు	30 గ్రాములు
వేయించిన వేరుశనగ పొడి	10 గ్రాములు
బెల్లం	35 గ్రాములు
పాలకూర లేదా బచ్చలికూర	30 గ్రాములు

గోధుమ, శనగ, వేరుశనగలను విడివిడిగా వేయించి పొడిచేయాలి. బెల్లం నీటిలో కలిపి పాకం వచ్చాక పిండి కలిపి బెట్టాలి. దీనికి ఉడికించి గుజ్జు చేసిన అకుకూరను కలిపి కొద్దిసేపు ఉడికించాలి.

పై వంటకంలో గోధుమ బదులు బియ్యం లేదా సజ్జలు, రాగులు, జొన్నలు కలపవచ్చు.

చిలగడ దుంపల పాయసం:

కావలసిన పదార్థాలు

చిలగడ దుంపలు	30 గ్రాములు
వేయించిన వేరుశనగ పప్పు	10 గ్రాములు
బెల్లం	20 గ్రాములు
పెసరపప్పు	30 గ్రాములు

చిలగడ దుంపలను, పప్పు పొడిని నీటిలో విడివిడిగా ఉడికించి రెంటిని కలిపి, దీనికి వేరుశనగ పప్పు పొడి, బెల్లం నీరు కలిపి 15 నిమిషాలు ఉడికించాలి.

తోటకూర ఉప్పా:

కావలసిన పదార్థాలు

రవ్వ	55 గ్రాములు
తోటకూర	50 గ్రాములు
మంచినూనె	5 గ్రాములు

రవ్వను 5-10 నిమిషాలు వేయించి నూనె మరిగిన తరువాత అందులో ఆవాలు, మినపపప్పు, కొబ్బరి, తోటకూర వేసి ఉడకగానే రవ్వ పోసి ఉప్పా తయారయ్యేంతవరకు కలియబెట్టాలి.

ఇడియప్పం:

కావలసిన పదార్థాలు

బియ్యపు పిండి	35 గ్రాములు
గోధుమ పిండి	35 గ్రాములు
కొబ్బరి నీళ్లు	
బెల్లం	15 గ్రాములు
పిండిని నీళ్లతో మెత్తగా కలపాలి.	

ఇట్లే:

కావలసిన పదార్థాలు

దియ్యం	25 గ్రాములు
మినప పప్పు	10 గ్రాములు

వేరుశనగ పాలు:

కావలసిన పదార్థాలు

ముడుచుకు పోని వేరుశనగలను 5-10 నిమిషాల పాలు సన్నని పెగపై వేయించి వాటి పై పొరను తీసివేసి, గింజలను నీటిలో 2 గంటలపాటు నానబెట్టాలి. వీటిని గ్రైండర్లో వేసి మెత్తగా రుబ్బాలి. దీనికి 5-6 రెట్లు గోరువెచ్చ నీటిని కలిపి 5 నిమిషాలు బాగా కలియబెట్టాలి.

పచ్చివాసన పోయేవరకు నీటిని మరగించినట్లైతే 8-10 గంటల వరకు చెడిపోకుండా ఉంటాయి.

ఈ పాలను తోడుపెట్టి పెరుగుకూడా చేయవచ్చు. కాని దీనిని 24 గంటలలోనే ఉపయోగించాలి.

నిలువ చేయదగిన ఆహారం

ఈ క్రింది వంటపదార్థాలను నిలువచేసి అవసరమైనప్పుడల్లా ఉపయోగించవచ్చు. వీటిని గాలి చొరని శుభ్రమైన డబ్బాలో పోసి, వేడిగాలేని ప్రదేశంలో భద్రపరచాలి. రోజూ ఉపయోగించడానికి శుభ్రమైన చెంచానే ఉపయోగించి, డబ్బా మూత వెంటనే గట్టిగా మూసివేయాలి.

సజ్జలతో శిశు ఆహారం:

కావలసిన పదార్థాలు

పొట్టుతీసి వేయించిన సజ్జలు	45 గ్రాములు
వేయించిన పెసరపప్పు	20 గ్రాములు
వేయించిన వేరుశనగలు	10 గ్రాములు
వేయించిన తెల్ల నువ్వులు	5 గ్రాములు
చక్కెర	30 గ్రాములు

వేయించిన పదార్థాలన్నింటినీ విడివిడిగా పొడిచేసి కలిపి డబ్బాలో పోసుకొని అవసరమైనప్పుడల్లా వాడుకోవచ్చు.

రాగులతో శిశు ఆహారం:

కావలసిన పదార్థాలు

వేయించిన రాగులు	45 గ్రాములు
వేయించిన శనగపప్పు	10 గ్రాములు
చక్కెర	30 గ్రాములు

రాగులను రాత్రంతా నానబెట్టి ఉదయాన్నే నీళ్ళను వంపి రాగులను పళ్ళెంలో పోసి తడిగుడ్డ కప్పి మొలకెత్తనివ్వాలి. మొలకెత్తిన తరువాత వాటిని ఎండలో ఆరవేసి మంచివాసన వచ్చే వరకు వేయించి పొడిచేసి మిగతా పొడులకు కలపాలి.

సజినా:

కావలసిన పదార్థాలు

వేయించిన సజ్జలు	45 గ్రాములు
వేయించిన పెసరపప్పు	10 గ్రాములు
చక్కెర	30 గ్రాములు

పై పదార్థాలను విడివిడిగా వేయించి పొడిచేసి కలిపి నిలువచేయాలి.

గెహనా:

కావలసిన పదార్థాలు

గోధుమలు	35 గ్రాములు
వేరుశనగలు	10 గ్రాములు
బెల్లం	30 గ్రాములు

విడివిడిగా వేయించి, పొడిచేసి కలుపుకోవాలి.

ఈ వంటకాలలో దేనినైనా కొద్ది వేడినీటిలో కలిపి శిశువుకు ఇవ్వవచ్చు. ఈ వంటకాలలో సజ్జలు, రాగులు సూచించబడినవి. ఈ రెండు బియ్యం, గోధుమలకన్నా చౌకగా లభించడమేగాక పోషక

నిలువలుకూడా ఎక్కువ. వీటిని వాడటంవల్ల శిశువుకి వివిధ ధాన్యాల రుచికూడా తెలుస్తుంది.

ఇవికాకుండా సంవత్సరం నిండని శిశువుకు మొత్తం కుటుంబానికై వండిన అహారాన్ని కూడా ఇవ్వవచ్చు. కాని ఇది 100 గ్రాములకు 6-7 గ్రాముల మాంసకృత్తులను మాత్రమే కలిగి ఉంటుంది. ఈ కొరతను భర్తీచేయడానికి శిశువుకు రోజూ ఇచ్చే అహారంతో 3-4 లీ స్పూన్లు వేయించిన వేరుశనగ పొడిని కలిపి ఇవ్వాలి.

బిస్కెట్లు: మనలో చాలామంది పిల్లలకు ఏదో చిరుతిండి ఇంట్లో చేసినవో, బజారునుండి తెచ్చినవో ఇస్తూ ఉంటారు. ముఖ్యంగా బిస్కెట్లు, బెల్లంతో చేసిన చిక్రీ.

మామూలుగా బజార్లో లభించే బిస్కెట్లలో ఎక్కువభాగం తవుడు, ప్రమాదకరమైన రంగులు ఉంటాయి.

బిస్కెట్లను పిల్లలు ఇష్టంగా తింటారు కనుక వాటిని ఇంటి వద్దనే తక్కువ ఖర్చుతో చేసి ఇవ్వవచ్చు. బజార్లో దొరికే బిస్కెట్లకన్నా వీటి ఖరీదు నాలుగురెట్లు తక్కువ. తయారుచేయటం కూడా కష్టంతో కూడుకున్న పనికాదు.

ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడరు తప్ప మిగిలిన పదార్థాలను పొడిచేసి కలపాలి. ఈ మిశ్రమాన్ని ఉప్పు, బేకింగ్ పౌడరు, వనస్పతితో కలిపి మెత్తని ముద్దగాచేసి దాన్ని చపాతిలా వత్తి కావలసిన ఆకారంలో ముక్కలుగా కోసి పళ్ళెంలో ఉంచాలి. ఈ పళ్ళాన్ని వేడెక్కిన ఇసుకతో సగం పైగా నింపిన డేగిశాలో ఉంచి దానిపై మూతపెట్టి మూతపై నిప్పులు పోసి 20 నిమిషాలు ఉంచాలి.

బిస్కెట్లు లేత గోధుమరంగు వచ్చాక పళ్ళాన్ని బయటికి తీయాలి.

వేరుశనగ బిస్కెట్లు:

కావలసిన పదార్థాలు

వేయించిన వేరుశనగలు	25 గ్రాములు
వేయించిన గోధుమపిండి	25 గ్రాములు
చక్కెర	20 గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్ చిటికెడు	
ఉప్పు చిటికెడు	

శెనగపప్పు, నువ్వుల బిస్కెట్లు:

కావలసిన పదార్థాలు

శెనగపిండి	10 గ్రాములు
మైదా	15 గ్రాములు
నువ్వులు	45 గ్రాములు
చక్కెర	20 గ్రాములు
వనస్పతి	8 గ్రాములు
బేకింగ్ పౌడర్ చిటికెడు	

శెనగపప్పు బిస్కెట్లు:

కావలసిన పదార్థాలు

శెనగపప్పు	25 గ్రాములు
గోధుమపిండి	25 గ్రాములు
చక్కెర	20 గ్రాములు
వనస్పతి	5 గ్రాములు
ఉప్పు చిటికెడు	
బేకింగ్ పౌడర్ చిటికెడు	

బొబ్బర బిస్కెట్లు:

కావలసిన పదార్థాలు

పొట్టుతీసిన బొబ్బరపిండి	25 గ్రాములు
మైదా	25 గ్రాములు
చక్కెర	20 గ్రాములు
వనస్పతి	5 గ్రాములు
ఉప్పు చిటికెడు	
బేకింగ్ పౌడరు చిటికెడు	

ఉలవల చిస్కొట్టు:

కావలసిన పదార్థాలు

పొట్టుతీసిన ఉలవల పిండి	25 గ్రాములు
మైదా	25 గ్రాములు
చక్కెర	20 గ్రాములు
వనస్పతి	5 గ్రాములు
ఉప్పు చిటికెడు	
బేకింగ్ పౌడర్ చిటికెడు	

అనారోగ్య సమయంలో ఆహారం

శిశువు జబ్బు పడినప్పుడు వారి పెరుగుదలలో లోపం రాకుండా జాగ్రత్తపడడం. తల్లిదండ్రుల శిశు సంరక్షణ నైపుణ్యంలో ఒక ముఖ్యభాగం. అంటువ్యాధులకు ఆహారలోపాలు తోడైతే పిల్లల శారీరక, మానసికాభివృద్ధి కుంటుపడుతుంది.

అనారోగ్య సమయంలో ఆకలి బాగా తగ్గిపోతుంది. కొందరికి వాంతులుకూడా అవుతాయి. దీనివల్ల పిల్లలు తీసుకునే ఆహార పరిమాణం తగ్గిపోతుంది. దీనితోపాటు అతిసారవ్యాధి, మీసీల్స్ వచ్చినప్పుడు తీసుకున్న ఆహారంలో కొంతే ఒంటికి పడుతుంది.

ఇప్పటికీ కొందరు 'లంఖణం పరమోషధం' అని జబ్బు పడ్డవారికి ఏ ఆహారం ఇవ్వకుండా కడుపు మాడ్చుతుంటారు. నిజానికి అనారోగ్యవంతుల ఆహారావసరాలు అరోగ్యవంతుల కన్నా ఎక్కువ. వ్యాధిని ఎదుర్కోవడానికి మందులతోపాటు బలవర్ధకమైన ఆహారం ఎంతో అవసరం. అందువల్ల అనారోగ్య సమయంలో పిల్లలకు ఆహారం తినిపించడానికి ప్రత్యేక శ్రద్ధ వహించాలి.

అనారోగ్యంనుండి కోలుకుంటున్న దశలో ఆకలి బాగా వేస్తుంది. ఈ సమయంలో అంతకుముందు కన్నా ఎక్కువ ఆహారాన్నివ్వడానికి ప్రయత్నించాలి.

పిల్లలకు ఆహారం ఇవ్వడం లేకపోయినట్లయితే తినిపించడం కష్టం కాబట్టి వారికిష్టమైన ఆహారం మెత్తగా చేసి కొద్ది కొద్దిగా ఎక్కువసార్లు ఇవ్వాలి.

ఈ సమయంలో ద్రవపదార్థాలపై ఎక్కువగా ఆసక్తి చూపుతారు. తల్లి పాలు త్రాగించడం చాలా ముఖ్యం.

జబ్బు తగ్గిన తరువాత ఎక్కువ ఆహారం ఇవ్వడంవల్ల పెరుగుదలలో లోపం రాకుండా నివారించవచ్చు. వ్యాధికి పూర్వం ఉన్న బరువు తిరిగి చేరుకొనేంతవరకు పిల్లలు అనారోగ్యం నుండి పూర్తిగా కోలుకోవట్టే. అతిసార వ్యాధి (విరేచనాలు): ఈ వ్యాధిలో నీళ్ళ విరేచనాలు, వాంతులు కావడంవల్ల శరీరంలో నీరు, ఖనిజ లవణాల పరిమాణం - ముఖ్యంగా సోడియం, పొటాషియం, కాల్షియం, మెగ్నీషియం తగ్గుతుంది. ఈ వ్యాధి సోకి ప్రతి సంవత్సరం ప్రపంచవ్యాప్తంగా కొన్ని లక్షలమంది పిల్లలు మరణిస్తున్నారు. అతిసార వ్యాధి తరచుగా వచ్చినట్లయితే ఆహారలోపాలు కూడా ఏర్పడతాయి. కేవలం గృహవైద్యంతో దాదాపు అన్ని మరణాలను చాలావరకు నివారించవచ్చు.

శరీరంనుండి మలం, వాంతులద్వారా కోల్పోయిన నీరు, ఖనిజ లవణాలను తిరిగి సమకూర్చడానికి జలపూర్ణ లవణ పదార్థం (ఓరల్ రీ హైడ్రేటింగ్ సాల్యూషన్) పాకెట్ల రూపంలో దేశమంతటా మారుమూల గ్రామాలలో కూడా లభిస్తుంది.

పెద్ద పాకెట్లను ఒక లీటర్, చిన్న పాకెట్లను 200 మి.లీ. నీటిలో కలిపి తరచుగా చెంచాతో లేదా ఉక్కు గిన్నెతో త్రాగించాలి. త్రాగిన వెంటనే వాంతులైనట్లయితే పది నిమిషాలు ఆగి తిరిగి ఇవ్వడం ప్రారంభించాలి. ఈ విధంగా విరేచనాలు తగ్గేవరకు త్రాగించాలి.

వీటితోపాటు తాజా పళ్ళరసం, లేత కొబ్బరినీళ్ళు, సగ్గుబియ్యం జావ, మజ్జిగ, నిమ్మరసం త్రాగించవచ్చు.

విరేచనాలొత్తున్నప్పుడు తల్లిపాలు సాధ్యమైనంత తరచుగా త్రాగించాలి. శిశువులు తమంతట తాము త్రాగలేకపోయినట్లయితే శుభ్రమైన కప్పులోకి తీసి చెంచాతో త్రాగించాలి.

విరేచనాలున్నంతవరకు ఏ విధమైన ఆహారం ఇవ్వరాదనే ఒక దురభిప్రాయం బాగా ప్రచారంలో ఉంది. ఇది తప్పు. ఆహారం కొన సాగించడంవల్ల అతిసారవ్యాధి త్వరగా తగ్గడమే గాకుండా ఆహారలోపాలు కూడా ఏర్పడకుండా ఉంటాయి.

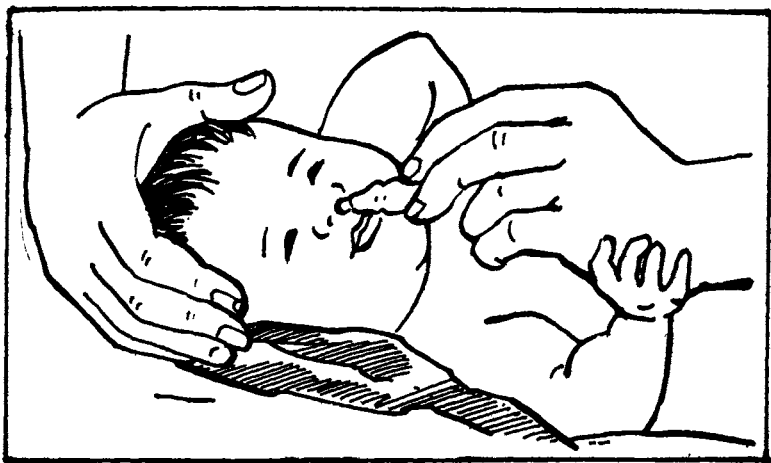
విరేచనాలైనప్పుడు అకలి బాగా తగ్గిపోవడంవల్ల ఆహారం తీసుకోవడానికి పిల్లలు ఇష్టపడకపోవచ్చు. అయినప్పటికీ వారికిష్టమైన ఆహారాన్ని తరచుగా ఇవ్వడానికి ప్రయత్నించాలి.

వ్యాధి తగ్గిన తరువాత మరింత ఆహారాన్నివ్వడం వ్యాధినుండి పూర్తిగా కోలుకోవడానికి ఎంతో అవసరం. ఈ సమయంలో ఆకలికూడా బాగా పెరుగుతుంది. కాబట్టి కనీసం ఒకవారం రోజులవరకు రోజుకొకసారి మిగతా సమయంలోకన్నా ఎక్కువగా ఆహారం ఇవ్వడంవల్ల ఆహార లోపాలు నివారించవచ్చు.

దగ్గు, జలుబు: దగ్గు, జలుబును అశ్రద్ధ చేసినట్లయితే న్యూమోనియా అనే ఊపిరితిత్తుల వ్యాధికి దారితీయవచ్చు. ఈ వ్యాధివల్ల ప్రతి సంవత్సరం 20-30 మిలియన్ల పిల్లలు మరణిస్తున్నారు. మరొక మిలియన్ మీసిల్స్, కోరింతదగ్గు న్యూమోనియా దశకు వెళ్ళడంవల్ల మరణిస్తున్నారు.

శిశువుకు కేవలం తల్లిపాలు మాత్రమే 4 నెలల వయస్సు నిండేవరకు, ఆ తరువాత ఇతర ఆహార పదార్థాలతో పాటు సాధ్యమైనన్ని రోజులు త్రాగించడంవల్ల న్యూమోనియా వ్యాధిని చాలావరకు నివారించవచ్చు. పై పాలు త్రాగిన వారిలో న్యూమోనియా తరచుగా వస్తుంది.

విటమిన్ 'ఎ' ఎక్కువగా ఉండే పసుపుపచ్చ ఫలాలు, ఆకుకూరలు శ్వాసకోశ వ్యాధులనుండి రక్షిస్తాయి.



పటం - 7

తల్లిపాలు త్రాగే పిల్లలకు దగ్గు, జలుబు ఉన్నప్పుడు పాలు త్రాగడం కష్టం కావచ్చు. కాని పాలు రోగ నిరోధక శక్తిని చేకూర్చడమే గాక